OVEN WITH GRILL



(GB) **OVEN WITH GRILL**
Operating instructions

(PL) **AUTOMAT GRILLUJĄCY I OPIEKACZ**
Instrukcja obsługi

(HU) **GRILLEZŐ- ÉS SÜTŐAUTOMATA**
Használati utasítás

(SI) **AVTOM ZA JEDI Z ŽARA IN PEKO**
Navodila za uporabo

(CZ) **GRILOVACÍ A PEČICÍ TROUBA**
Návod k obsluze

(SK) **AUTOMAT NA GRILOVANIE A PEČENIE**
Návod na obsluhu

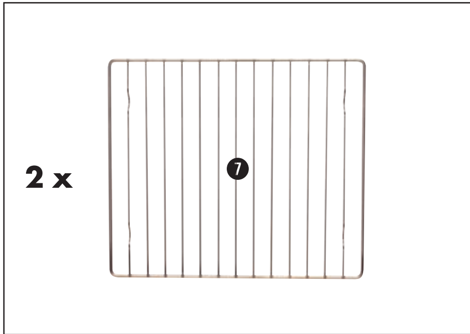
(HR) **AUTOMAT ZA GRILANJE I PEČENJE**
Upute za upotrebu

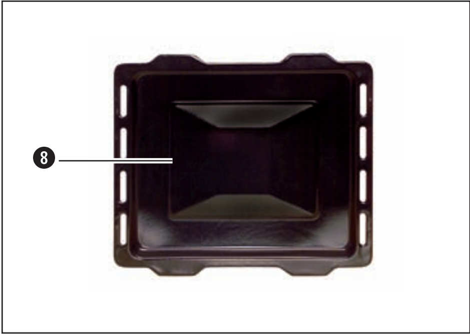
(DE) (AT) **GRILL- UND BACKAUTOMAT**
Bedienungsanleitung



KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1139-01/08-V3


bifinett
6
1
2
3
4
5


2 x
7


8


9

CONTENT PAGE

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

OVEN WITH GRILL KH 1139

Safety information

⚠ *Important! Danger!*

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

 *As the housing and the viewing window in the glass door become very hot during use, you must use an oven cloth or something similar to open the oven flap. Otherwise, you could be burnt.*

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings

In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ *Danger!*

A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ *Important!*

A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Intended us

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains

- the Oven with Grill automat KH 1139
- two roasting grills
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Setup

⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ *Risk of fire!*

The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

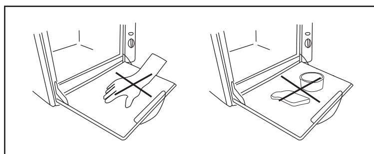
⚠ *Risk of fire!*

Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ *Risk of electric shock!*

Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Operating Elements

❶ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 250° C

❷ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❸ Control lamp (Power)
Glows during operation

❹ Time switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❺ Rocker switch for air circulation

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (230 V~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 250° C with the temperature regulator ❶. Place the function switch ❷ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❹ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❹. As soon as the time switch ❹ is set the control lamp ❸ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❷ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

- ➩ Place the function switch ❷ and the time switch ❹ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

- ➩ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
- ➩ Remove the plug from the power socket.
- ➩ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

- ➩ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.
- ➩ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
  - Select the required temperature with the temperature regulator ❶.

For grilling, you must always select the highest temperature setting (250° C).

  - Then, select with the function switch ❷ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❷.
  - With the time switch ❹ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
  - Close the glass door ❻.

- ➩ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

- ➩ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

- ➩ Adjust the time switch ❹ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

- ➩ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❹ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❸ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❹ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

➩ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❹ back to OFF. Place the function switch ❷ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❸ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❹ can continue to run for a short period.*

➩ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.



➩ After grilling or baking, place the function switch ❷ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation vou can dispense with a pre-heating of the cooking space. When using air circulation, cooking and browning results are more equable and you can also fit the Oven with Grill with a baking tray and two roasting grills at the same time.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

➩ Press the rocker switch ❺ for air circulation until it engages in position "1".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:
- ⇨ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
- ⇨ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
- ⇨ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
- ⇨ Place the mixture into typical muffin moulds and bake at 200° C with upper heat and air circulation for about 15 minutes.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:
- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:
- ⇨ Toast the toast slices.
- ⇨ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
- ⇨ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts.
- ⇨ Spice with curry.
- ⇨ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ⇨ Lay the Hawaii toasts on the roasting grill ❼ and bake for ca. 8 minutes on the middle runner with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:
- ⇨ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
- ⇨ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
- ⇨ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
- ⇨ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:
- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:
- ⇨ Beat the butter until foamy.
- ⇨ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
- ⇨ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
- ⇨ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
- ⇨ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
- ⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
- ⇨ Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180° C for ca. 10 – 15 minutes until golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

Rolls

Ingredients:
- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:
- ➩ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
- ➩ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.
- ➩ Bake at approx. 180°C for approx. 30 minutes.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

Meringue

Ingredients:
- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:
- ➩ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
- ➩ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- ➩ Add a pich of salt to taste.
- ➩ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
- ➩ Then beat it at the highest speed until stiff.
- ➩ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
- ➩ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
- ➩ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
- ➩ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Cleaning

Your new electrical Oven with Grill is fitted with self-cleaning inner walls. When the Oven with Grill is in use, soiling is automatically removed.

⚠ *Risk of electric shock!*

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!



Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. . They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

- ➩ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution.
- ➩ Clean the baking tray ❽ and the roasting grills ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Technical data

Mains voltage:	230 V~/50 Hz
Nominal power:	1380 W
Capacity:	15 Litres

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	Ⓐ The time switch ❹ is showing OFF. Adjust the time switch ❹ to a time greater than 0 minutes (OFF) . Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one. Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket. Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. Ⓔ The function switch ❷ is at the position OFF.
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	Ⓐ The switch for air circulation ❺ is in the position "0". Move the rocker switch for air circulation to the position "1". Ⓑ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please
contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.
If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void.
Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

SPIS TREŚCI STRONA

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

AUTOMAT GRILLUJĄCY I OPIEKACZ KH 1139

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ *Uwaga! Niebezpieczeństwo!*

- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nie wolno otwierać obudowy ani też samemu naprawiać automatu grillującego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji. Naprawę uszkodzonego automatu grillującego powierzaj wyłącznie producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi klienta.
- Nie dopuść do przedostania się cieczy do wnętrza obudowy automatu grillującego. Nie wolno również dopuścić do sytuacji, w której ciecz dostałaby się do obudowy silnika. Nie należy użytkować urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Na automat grillujący nie stawiaj przedmiotów napełnionych wodą, jak np. misek. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym! Jeśli zdarzyło by się, że jakaś ciecz dostała się do wnętrza obudowy silnika, jak najszybciej wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego i oddaj urządzenie do naprawy.
- Przy pracującym automacie grillującym w jego pobliżu nie odkładaj łatwopalnych materiałów (np. ręczników do wycierania naczyń, rękawic ochronnych do gorących naczyń itp.).
  Nigdy nie próbuj suszyć materiałów ani żadnych przedmiotów nad i w urządzeniu.
  Zagrożenie spowodowania pożaru!
- Nigdy nie dotykaj grzałek ani szyby w drzwiczkach przy pracującym urządzeniu, ani też po zakończeniu pracy, dopóki urządzenie nie ostygnie. Nie wkładaj rąk do komory grillującej podczas pracy urządzenia. Odczekaj do ostygnięcia urządzenia. W przeciwnym wypadku można się poparzyć.

⚠ *Ponieważ obudowa i szyba w drzwiczkach w czasie pracy urządzenia nagrzewają się do wysokiej temperatury, do otwierania drzwiczek używaj rękawicy ochronnej. W przeciwnym wypadku można się poparzyć.*

- Zanim przeniesiesz urządzenie w inne miejsce najpierw odczekaj, aż ostygnie.
- Nigdy nie dotykaj wilgotnymi rękami urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyczkę, a nie za kabel.
- Nie wyginaj i nie przygniataj kabla sieciowego.
- Kabel sieciowy musi być ułożony tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o kabel.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Gdy nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka zasilania. Jedynie po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka sieciowego, uzyskujemy pewność, że urządzenie nie znajduje się pod prądem.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.

Objaśnienie wskazówek bezpieczeństwa

W instrukcji obsługi znajdują się następujące kategorie wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ *Niebezpieczeństwo!*

Wskazówki NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzegają przed szkodami niebezpiecznymi dla ludzi.

⚠ *Uwaga!*

Wskazówki UWAGA ostrzegają przed możliwymi szkodami materialnymi i środowiskowymi.

ⓘ *Te wskazówki zawierają szczególne informacje na temat oszczędnego użytkowania automatu grillującego.*

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Automat grillujący służy do podgrzewania, pieczenia i grillowania potraw. Urządzenie jest przeznaczone i może być wykorzystywane wyłącznie do tego celu. Użycie zgodne z przeznaczeniem obejmuje także przestrzeganie wszelkich informacji i wskazówek zawartych w tej instrukcji, a zwłaszcza zasad bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i może być przyczyną odniesienia poważnych obrażeń lub uszkodzenia urządzenia. Kompernaß nie ponosi odpowiedzialności za szkody, powstałe w wyniku użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Co zawiera opakowanie

- automat grillujący i opiekacz KH 1139
- dwa ruszty
- blacha do pieczenia
- uchwyt do rusztu/blachy do pieczenia
- Instrukcja obsługi

Ustawianie

⇨ Urządzenie postaw na stabilnej, płaskiej i żaroodpornej podstawie. Sprawdź, czy dookoła urządzenia znajduje się dostateczna przestrzeń do wentylacji.

⚠ *Niebezpieczeństwo pożaru!*

Odstęp między tyłem urządzenia a ścianą powinien wynosić co najmniej 10 cm, od góry 10 cm, a po bokach 5 cm. Ze względu na te wymagania urządzenia nie stawiaj w szafach ani żadnych innych meblach. W takich zabudowanych miejscach nie ma dostatecznej wentylacji automatu grillującego i podczas pracy urządzenia mogłoby dojść do wybuchu pożaru lub uszkodzenia urządzenia i mebli.

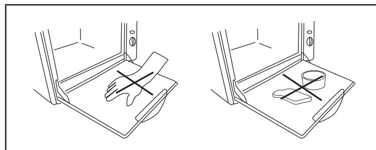
⚠ *Niebezpieczeństwo pożaru!*

Automat grillujący stawiaj zawsze na stabilnych, płaskich i żaroodpornych podłożach. W przeciwnym wypadku występuje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru i uszkodzenia urządzenia. Ponadto przy zbyt miękkim podłożu mogą pozostać trwałe odciski.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia prądem!*

Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy źródle wody, np. obok zlewu lub w wilgotnej piwnicy. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

⚠ Nie opieraj się o szybkę w drzwiczkach. Nie stawiaj na drzwiczki szklane żadnych przedmiotów. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia zawiasów.



Opis

Automat grillujący służy do podgrzewania, pieczenia i grillowania potraw. Funkcja obiegu powietrza zapewnia równomierny i szybki rozdział ciepła we wnętrzu urządzenia.

Elementy obsługowe

❶ Regulator temperatury
Bezstopniowe ustawienie temperatury w zakresie od 100° C do 250° C

❷ Przełącznik funkcji
OFF (wył.),
Grzanie od góry,
Grzanie od dołu,
Grzanie od góry i od dołu.

❸ Lampka kontrolna (zasilanie)
Włączona podczas pracy urządzenia

❹ Zegar sterujący
Ustawienie żądanego czasu pieczenia/grillowania w zakresie od 0 do 60 min.

❺ Przełącznik wychylny obiegu powietrza

❻ Drzwiczki szklane z uchwytem

❼ Ruszt

❽ Blacha do pieczenia

❾ Uchwyt do rusztu/blachy do pieczenia

Pierwsze uruchomienie

⇨ Wyjmij z opakowania elektryczny automat grillujący i wszystkie dołączone elementy.

⚠ *Niebezpieczeństwo przytrzaśnięcia!*

Przy otwieraniu lub zamykaniu drzwiczek nie chwytaj za zawiasy. Mogłoby to skończyć się przytrzaśnięciem palców.

⇨ Przed przystąpieniem do pierwszego uruchomienia dokładnie wyczyść z pozostałości po opakowaniu urządzenie i wszystkie dodatkowe elementy. Elementy wyposażenia urządzenia wymyj letnią wodą z płynem do mycia naczyń i wysusz.

⇨ Obudowę urządzenia wyczyść lekko zwilżoną wodą szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

⇨ Gdy urządzenie dokładnie wyschnie wewnątrz i zewnątrz, wtyczkę podłącz do odpowiedniego gniazdka zasilania (230 V~/50 Hz) w ścianie.

⇨ Teraz włącz urządzenie, ale jeszcze bez wyposażenia w środku ani bez potrawy. Otwórz drzwiczki na pełną szerokość.

⇨ Regulatorem temperatury wybierz ❶ 250° C. Przełącznik funkcji ❷ ustaw na grzanie od góry i od dołu.

⇨ Zegar sterujący ❹ ustaw na 15 minut.

ⓘ Urządzenie możesz włączyć wyłącznie za pomocą zegara sterującego ❹. Przy włączonym zegarze sterującym ❹ *zapalona jest lampka kontrolna* ❸.

ⓘ *Ponieważ elementy grzewcze są lekko nasmarowane, przy pierwszym uruchamianiu można poczuć lekki zapach palonego smaru. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Otwórz okno i zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia.*

⇨ Gdy urządzenie wyłączy się automatycznie, przełącznik funkcji ❷ ustaw na OFF (wył.).

⇨ Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

⇨ Następnie szmatką zwilżoną lekko wodą wyczyść dokładnie komorę grillującą i wytrzyj do sucha.

Wyłączenie i transport

Wyłączenie

⇨ Przełącznik funkcji ❷ i zegar sterujący ❹ ustaw na OFF (wył.). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Transport

⇨ Zanim zdecydujesz się na przeniesienie automatu grillującego w inne miejsce odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
⇨ Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
⇨ Kabel sieciowy zawiń wokół haczyków naciągowych z tyłu urządzenia.

Obsługa

Grillowanie i pieczenie

⇨ Wyjmij ruszt ❼ i blachę do pieczenia ❽ z urządzenia. W razie potrzeby wyłóż je papierem do pieczenia wzgl. posmaruj blachę do pieczenia ❽ masłem lub olejem.
⇨ Urządzenie pozostaw na 10 minut do nagrzania do żądanej temperatury (w zależności od ustawienia temperatury):
- Regulatorem temperatury ❶ wybierz żądaną temperaturę.

Przy grillowaniu wybierane temperatury muszą być zawsze wyższe (250° C).

- Następnie przełącznikiem funkcji ❷ wybierz grzanie od góry (np. zapiekanie), grzanie od dołu (np. ciasto) lub grzanie od góry i od dołu (np. pizza). Do przygotowania potraw grillowanych przełącznikiem funkcji ❷ wybieraj zawsze grzanie od góry.
- Za pomocą zegara sterującego ❹ nastaw czas nagrzewania (około 10 minut).
- Zamknij drzwiczki szklane ❻.

⇨ Po upływie nastawionego czasu połóż na ruszt ❼ wzgl. na blachę ❽ przygotowywaną potrawę i umieść w urządzeniu, wsuwając ruszt wzgl. blachę po szynach. Zwróć przy tym uwagę na dostateczny odstęp potrawy od ścian wewnętrznych i elementów grzewczych.

ⓘ *Najrówniejsze upieczenie uzyskuje się, umieszczając blachę ❽ wzgl. ruszt ❼ na środkową szynę i nastawiając obieg powietrza.*

⇨ Przed włączeniem grillowania lub pieczenia zamknij drzwiczki szklane ❻.

ⓘ *Przy grillowaniu/pieczeniu tłustych potraw może pojawić się zwiększone zadymienie. W takiej sytuacji nie zamykaj drzwiczek szklanych ❻, lecz nieco je uchyl: Po delikatnym przymknięciu drzwiczek, przed zamknięciem zaryglują się one w tym położeniu.*

⇨ Za pomocą zegara sterującego ❹ nastaw żądany czas grillowania wzgl. pieczenia.

Maksymalny czas grillowania wzgl. pieczenia wynosi 60 minut.

⇨ Gdy czas pracy będzie krótszy niż 25 minut, zegar sterujący ❹ najpierw nastaw na 60 minut, a następnie cofnij na żądany czas grillowania wzgl. pieczenia.

Lampka kontrolna ❸ pokazuje, że automat grillujący jest włączony. Pokrętło zegara sterującego ❹ obraca się teraz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie OFF (zero).

ⓘ *Gdy automat grillujący osiągnie nastawioną temperaturę, elementy grzewcze na chwilę wyłączą się, by utrzymać nastawioną temperaturę.*

⇨ Urządzenie po upływie nastawionego czasu wyłączy się automatycznie. By urządzenie wyłączyć przedwcześnie, pokrętło zegara sterującego ❹ cofnij w położenie OFF. Przełącznik funkcji ❷ ustaw w położenie OFF, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Usłyszysz dzwonek, po czym zgaśnie lampka kontrolna ❸.

ⓘ *Po wyłączeniu urządzenia zegar sterujący ❹ może jeszcze przez jakiś czas odmierzać czas.*

⇨ Do wyciągnięcia rusztu ❼ wzgl. blachy ❽ używaj zawsze dołączonego uchwytu ❾.
Do podniesienia rusztu ❼ niewielkie haczyki uchwytu ❾ zaczep od góry o kratkę. Do podniesienia blachy ❽ i wyjęcia jej z urządzenia, zaczep większe haczyki uchwytu ❾ o krawędź przednią blachy ❽.



⇨ Po zakończeniu grillowania lub pieczenia ustaw przełącznik funkcji ❷ w położenie OFF (wył.). Wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub ponownego użycia odczekaj do ostygnięcia gorących części.

Grillowanie i pieczenie z obiegiem powietrza

W przypadku pieczenia lub grillowania z wykorzystanie obiegu powietrza, przeważnie można zrezygnować z etapu nagrzewania komory grillującej. Przy zastosowaniu obiegu powietrza potrawa będzie równomiernie dopieczona, a także możliwe będzie umieszczenie w automacie grillującym jednocześnie blachy do pieczenia i rusztu.

Przy korzystaniu z obiegu powietrza przy pieczeniu przestrzegaj wskazówek podanych w przepisach.

⇨ Naciśnij przełącznik wychylny ❺ obiegu powietrza, aż zarygluje się w położeniu „1”.

Włącza się wentylator w komorze grillującej. Obsługa przebiega tak samo, jak przy wyłączonym obiegu powietrza.

Porady o przyrządzaniu potraw i przepisy

W tym rozdziale zaprezentujemy ci kilka przykładów na przygotowanie potraw. Przykłady są jedynie naszymi propozycjami. Czas przygotowania może się różnić.

ⓘ *Porady o przyrządzaniu potraw i przepisy.*

Babeczki

Składniki na ilość dla czterech osób:

- 1 filiżanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżka stopionego masła
- 1 filiżanka mleka
- 3 łyżki cukru
- Sól
- Dodatkowo wedle upodobania orzechy, pokrojone banany lub płatki czekolady

Przygotowanie:

⇨ Do miski powoli dodajemy kolejno mąkę, proszek do pieczenia, jajko, mleko, sól i cukier.
⇨ W małym garnku stapiamy masło i dolewamy do ciasta.
⇨ Dodajemy do smaku wedle upodobania orzechy, płatki czekolady lub pokrojone banany.
⇨ Gotowe ciasto umieszczamy w klasycznych foremkach na babeczki i pieczemy w temp. 200° C przy grzaniu od góry i włączonym obiegu powietrza przez 15 minut.

Tost hawajski

Składniki na 4 tosty:

- 4 kromki chleba tostowego
- 1 – 2 łyżki remulady
- 120 g szynki gotowanej
- 1/2 puszki ananasów
- 4 plastry sera do zapiekania
- Curry

Przygotowanie:

⇨ Rozkładamy tosty.
⇨ Smarujemy cienko remuladą i obkładamy szynką gotowaną.
⇨ Na każdą obłożoną kromkę kładziemy plaster ananasa.
⇨ Posypujemy curry.
⇨ Następnie całość przykrywamy plastrem sera.
⇨ Tosty hawajskie kładziemy na ruszt ❼ i zapiekamy w automacie grillującym na środkowej szynie przy grzaniu od góry i włączonym obiegu powietrza.8 minut.

Pieczenie pizzy z zamrażarki

Przygotowanie:

⇨ Ruszt ❼ wsuwamy na środkowej szynie automatu grillującego.
⇨ Pizzę wyjmujemy z opakowania i kładziemy na ruszt ❼.
⇨ Pieczemy przy grzaniu od góry i od dołu i z włączonym obiegiem powietrza prze około 20 minut.
⇨ Zwróć uwagę na informacje podane przez producenta na opakowaniu.

Ciastka kruche

Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- 1 torebka cukru wanilinowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 1 białko
- 250 g mąki (typ 405)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Starta skórka z połowy cytryny

Przygotowanie:

⇨ Masło ubijamy na pianę.
⇨ Dodajemy cukier, cukier wanilinowy, startą skórkę z cytryny i jajko.
⇨ Mąkę, proszek do pieczenie i sól mieszamy i mieszając łyżką dodajemy do ciasta.
⇨ Gotowe ciasto pozostawiamy na około 10 minut.
⇨ Ciasto formujemy w dowolne kształty, np. za pomocą maszynki do mielenia mięsa, foremek lub szprycy.
⇨ Ciastka kładziemy na blasze ❽ wyłożonej papierem do pieczenia.
⇨ Pieczemy w rozgrzanym automacie w temperaturze 180° C przez około 10 – 15 minut.

ⓘ Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia ❽.

Bułki

Składniki:

- 300 g mąki (lub mąki pełnoziarnistej)
- 2 pełne łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g siemię lnianego
- 1 jajko
- 500 g twarogu
- 1 łyżeczka soli
- Do smaku kminek, cebula, boczek...

Przygotowanie:

⇨ Ze składników starannie wyrabiamy ciasto i formujemy z niego bułki.
⇨ Bułki kładziemy na blasze ❽ wyłożonej papierem do pieczenia.
⇨ Pieczemy w temperaturze około 180° C przez 30 minut.

ⓘ Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia ❽.

Bezy

Składniki:

- 1 białko
- Sól
- 45 g cukru

Przygotowanie:

⇨ Do czystej odtłuszczonej miski wlewamy schłodzone białko. W białku nie może być śladów żółtka, ponieważ w przeciwnym wypadku nie udałoby się ubić piany.
⇨ Białko ubijamy na wolnym obrotach, by uniknąć powstawania dużych pęcherzyków powietrza.
⇨ Doprawiamy do smaku szczyptą soli.
⇨ Gdy piana zaczyna tężeć, stopniowo dodajemy połowę porcji cukru.
⇨ Następnie pianę ubijamy na wysokich obrotach, aż będzie stała.
⇨ Dodajemy pozostałą porcję cukru. Masa bezowa uzyska dzięki temu właściwą sztywność.
⇨ Masę bezową umieszczamy w szprycy i w niewielkich odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia formujemy dowolne kształty.
⇨ Automat grillujący rozgrzewamy do około 100° C z włączonym obiegiem powietrza.
⇨ Bezy pieczemy na środkowej szynie przy temperaturze około 100° C z włączonym obiegiem powietrza przez około 2 godziny.

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy udanego gotowania i smacznego.

Czyszczenie

Elektryczny automat grillujący i opiekacz posiada wewnątrz samoczyszczącą powłokę. W czasie działania automatu grillującego zanieczyszczenia są automatycznie usuwane.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!*

Przed przystąpieniem do czyszczenia automatu grillującego wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!

Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj urządzenia pod wodę. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

⚠ *Uwaga!*

Do usuwania brudu nigdy nie używać artykułów do czyszczenia ani żadnych innych ostrych przedmiotów. Mogłoby to uszkodzić urządzenie, a w szczególności wewnętrzną warstwę samooczyszczającą.

⇨ Gdy mimo to urządzenie zabrudzi się, można je wyczyścić miękką szmatką, lekko zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
⇨ Blachę do pieczenia ❽ i ruszt ❼ czyść płynem do mycia naczyń.Przyschnięte zabrudzenia usuwaj po ich uprzednim namoczeniu. Pozostałości płynu do mycia naczyń spłucz czystą wodą.

⚠ *Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!*

Przed ponownym włączeniem urządzenia odczekaj do wyschnięcia wszystkich elementów. Po wyczyszczeniu urządzenia nie zamykaj drzwiczek.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 230 V~/50 Hz
Moc znamionowa: 1380 W
Pojemność: 15 litrów

Usuwanie zakłóceń działania

Objaw	Możliwe przyczyny i rozwiązywanie problemów
Automat grillujący nie nagrzewa się.	**A** Zegar sterujący ❹ jest ustawiony na OFF. Zegar sterujący ❹ ustaw na czas większy niż 0 minut (OFF) . **B** Bezpiecznik jest uszkodzony. Sprawdzić bezpieczniki i wymienić je w razie potrzeby. **C** Gniazdko zasilania jest uszkodzone. Spróbuj podłączyć do innego gniazdka. **D** Automat grillujący jest prawdopodobnie uszkodzony. Automat grillujący powinien być sprawdzany przez wykwalifikowanego elektryka. **E** Przełącznik funkcji ❷ znajduje się w położeniu OFF.
Automatu grillującego nie można wyłączyć.	Wystąpiło uszkodzenie elektroniki. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania i automat grillujący oddaj do wykwalifikowanego punktu naprawczego.

Objaw	Możliwe przyczyny i rozwiązywanie problemów
Nie działa wentylator obiegu powietrza.	**A** Przełącznik obiegu powietrza **5** znajduje się w położeniu „0”. Przełącznik wychylny obiegu powietrza ustaw w położenie „1”. **B** Automat grillujący jest prawdopodobnie uszkodzony. Automat grillujący powinien być sprawdzany przez wykwalifikowanego elektryka.
Szyba w drzwiczkach pęknięta lub widać na niej rysy.	Automat grllujący powinien być naprawiony przez wykwalifikowanego elektryka.

Gdy mimo to usunięcie błędu nie będzie możliwe, zwróć się do autoryzowanego sprzedawcy lub producenta.

Usuwanie/wyrzucanie



Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja wygasa w razie niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia, zastosowania przemocy lub w przypadku ingerencji w urządzenie poza autoryzowaną placówkę serwisową. Niniejsza gwarancja nie ogranicza w żadnym stopniu przysługujących praw ustawowych.

PL **Kompernass Service Polska**
ul. Strycharska 4
26-600 Radom
Tel.: 048 360 91 40
048 360 94 32
Faks: 048 384 65 38
048 369 93 63
E-mail: support.pl@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

TARTALOMJEGYZÉK OLDALSZÁM

Őrizze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

GRILLEZŐ- ÉS SÜTŐAUTOMATA KH 1139

Biztonsági utasítás

⚠ *Figyelem! Veszély!*

- Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozna abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukra külön személy felügyel, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Tilos a grillező- és sütőautomata készülékházát kinyitni vagy javítani. Ez nem biztonságos és a garancia is érvénytelenné válik. A meghibásodott grillező- és sütőautomatát csak a kereskedővel vagy feljogosított szakemberrel javíttassa meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyeztetett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Ne engedje, hogy folyadék kerüljön a grillező- és sütőautomata készülékházába. Nem szabad a készüléket nedvességnek kitenni és a szabadban használni. Ezen kívül nem szabad folyadékkal töltött tárgyakat, mint pl. vázát a készülékre állítani. Tűzveszély és elektromos áramütés veszélye áll fenn!Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki az eszköz hálózati dugóját a hálózati csatlakozóaljzatból és javíttassa meg a készüléket.
- Üzemeltetés közben nem szabad semmilyen gyúlékony anyagot a grillező- és sütőautomata közvetlen közelében tárolni (pl. edénytörlő, edényfogó ruha stb.).
  Ne szárítson textíliákat vagy egyéb tárgyakat a készüléken vagy a készülékben.
  Ez tűzveszélyes.
- Soha ne érjen a fűtőrúdhoz vagy a betekintőablakhoz üzemeltetés közben vagy a grill- és sütőautomata lehűlése előtt. Üzemeltetés közben ne nyúljon a grillező- és sütőtérbe. Várjon amíg a készülék lehűl. Egyébként megégetheti magát.

⚠ *Mivel a burkolat és az üvegajtón található betekintőablak nagyon forróvá válhat az üzemeltetés közben, ezért használjon edényfogót vagy hasonló tárgyat a sütőajtó kinyitásához. Egyébként megégetheti magát.*

- A használatba vétel után és a szállítást megelőzően hagyja, hogy a grillező- és sütőautomata teljesen lehűljön.
- Soha ne fogja meg nedves kézzel az eszközt, a hálózati kábelt és a csatlakozó dugót. Ekkor elektromos áramütés veszélye áll fenn.
- Soha ne húzza ki a csatlakozót a kábelnél fogva, a csatlakozóvéget fogja meg.
- Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy arra senki ne léphessen rá és senki ne botolhasson meg benne.
- Hosszabbítókábelt alkalmazni tilos.
- Ha a grillező- és sütőautomatát hosszabb ideig nem használja, válassza le a készüléket a villamoshálózatról. A készülék csak akkor árammentes, ha a hálózati dugót kihúzza a csatlakozó aljzatból.
- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.

A biztonsági utasítások magyarázata
A használati útmutatóban a következő biztonsági utasítási kategóriák találhatók:

⚠ *Veszély!*
A VESZÉLY szóval jelzett tudnivaló figyelmeztet a lehetséges személyi sérülésekre.

⚠ *Figyelem!*
A FIGYELEM szóval jelzett tudnivaló figyelmeztet a lehetséges tárgyi és környezeti károkra.

ⓘ *Ezek a tudnivalók különleges részleteket tartalmaznak a grillező- és sütőautomata gazdaságos használatához.*

Rendeltetésszerű használat

A grillező- és sütőautomata ételek melegítésére, sütésére és grillezésére szolgál. Kizárólag erre a célra alkalmas és csak erre használható fel. Ebbe beletartozik a használati utasításban foglalt összes információ, különösen pedig a biztonsági utasítások figyelembe vétele . Minden egyéb felhasználás nem rendeltetésszerűnek minősül és tárgyi vagy személyi sérülésekhez vezethet A Kompernass nem felel a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

Tartozékok

A csomag tartalma:
- grillező- és sütőautomata KH 1139
- két rácsrostély
- egy sütőtepsi
- egy fogantyú a rácsrostélyhoz/sütőtepsihez
- használati útmutató

Elhelyezés

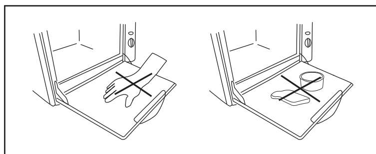
⇨ A készüléket helyezze tömör, sík és hőálló alapra. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a készülék körül.

⚠ *Tűzveszély!*
A készülék hátsó része és a fal közötti távolságnak legalább 10 cm-nek kell lennie, felül legalább 10 cm-nek kell lennie és oldalt legalább 5 cm távolságot kell meghagyni. Ezért nem szabad a készüléket szekrényre vagy hasonló tárgyra felállítani. Ellenkező esetben a grillező- és sütőautomata megfelelő szellőzése nem biztosított és tüzet okozhat vagy megrongálódhat.

⚠ *Tűzveszély!*
A grillező- és sütőautomatát kizárólag tömör, sík és hőálló alapra helyezze. Ellenkező esetben tűzveszély alakulhat ki és a készülék megrongálódhat. Ezenfelül puha alap esetén maradandó nyomok keletkezhetnek az alapon.

⚠ *Elektromos áramütés veszélye!*
Ne állítsa a készüléket víz közvetlen közelébe, pl. mosogató, mosóteknő mellé, vagy nedves pincébe. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ Ne támaszkodjon rá az üvegezett ajtóra. Ne tegyen tárgyakat az üvegezett ajtóra. Emiatt ugyanis megsérülhetnek a csuklópántok.



Leírás

A grillező- és sütőautomatát ételek melegítésére, sütésére és grillezésére szolgál. A levegő-keringető funkció a melegnek a készülékben történő egyenletes és gyors elosztására szolgál .

Kezelőelemek

❶ hőmérsékletszabályzó
fokozatmentes hőmérsékletbeállítás 100° C és 250° C között

❷ Funkciókapcsoló:
OFF (KI),
felső láng,
alsó fűtés,
alsó és felső fűtés

❸ kontroll-lámpa (hálózat)
használat közben világít

❹ kapcsolóóra
a kívánt sütési/grillezési idő beállítása 0 – 60 perc között

❺ keringetés billenőkapcsolója

❻ üvegezett ajtó fogantyúval

❼ rácsrostély

❽ sütőtepsi

❾ rácsrostély/sütőtepsi fogantyú

Első használat

⇨ Vegye ki az elektromos grillező- és sütőautomatát és az összes tartozékot a csomagolásból.

⚠ *Becsípődés veszély!*

Az ajtó becsukásakor vagy kinyitásakor ne az ajtó csuklópántjánál fogja meg az ajtót. Ekkor becsípheti a kezét

⇨ Az első használat előtt meg kell tisztítani a készüléket és az összes tartozékot az esetleges csomagolási maradványoktól. A tartozékokat langyos, híg szappanos oldattal tisztítsa meg, majd szárítsa meg.

⇨ A készülékházat törölje le egy vízzel enyhén benedvesített kendővel és gondosan szárítsa meg.

⇨ Amikor a készülék belül és kívül teljesen száraz, dugja bele a hálózati dugaszt a megfelelő fali hálózati dugaszoló aljzatba (230 V~/50 Hz).

⇨ A készüléket most a behelyezett tartozékok és a grillezni illetve sütnivaló étel nélkül kapcsolja be. Hagyja teljesen nyitva a készülék ajtaját.

⇨ Állítsa be a hőmérsékletszabályozót ❶ 250° C-ra. A funkciókapcsolót ❷ állítsa felső és alsó fűtésre.

⇨ Állítsa be az időkapcsoló órát ❹ 15 percre.

ⓘ *A készülék csak a kapcsolóórával ❹ kapcsolható be. Amint beállította a kapcsolóórát ❹, világít a kontroll-lámpa ❸.*

ⓘ *Mivel a fűtőelemek kissé be vannak zsírozva, az első használatnál enyhe szagképződés léphet fel. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Nyissa ki az ablakot és gondoskodjon kellő szellőzésről.*

⇨ Amikor a készülék automatikusan kikapcsolt, állítsa a funkciókapcsolót ❷ OFF (KI) helyzetbe.

⇨ Húzza ki a hálózati dugót a csatlakozóaljzatból és várjon, amíg a készülék lehűl.

⇨ Ezután tisztítsa meg a grill- és sütőteret egy vízzel enyhén benedvesített kendővel és szárítsa meg.

Kikapcsolás és szállítás

Kikapcsolás

➩ Állítsa a funkciókapcsolót ❷ és az időkapcsoló órát ❹ OFF (KI) helyzetbe. Húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból.

Szállítás

➩ Ha a grillező- és sütőautomatát szállítani szeretné, hagyja előbb lehűlni.
➩ Húzza ki a hálózati kábelt a csatlakozó aljzatból.
➩ Csavarja fel a hálózati kábelt a rögzítőhorogra a készülék oldalán.

Kezelés

Grillezés és sütés

➩ Vegye ki a rácsrostélyt ❼ és a sütőtepsit ❽ a készülékből. Borítsa be őket szükség esetén sütőpapírral ill. kenje be a sütőtepsit ❽ vajjal vagy olajjal.
➩ Hagyja a készüléket mintegy 10 percig (hőmérséklet-beállítástól függően) a kívánt hőmérsékletre felfűteni:
- Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozóval ❶.
- Ezután válasszon a funkciókapcsolóval ❷ a felső fűtés (pl. az átsütéshez), az alsó fűtés (pl. süteményhez) vagy a felső és alsó fűtés (pl.pizzához) között. Amikor grillezni szeretne, a funkciókapcsolót ❷ mindig felső fűtésre állítsa.
- Állítsa be a kapcsolóórával ❹ az előfűtési időt (kb. 10 perc).
- Zárja az üvegezett ajtót ❻.

➩ Amikor az idő lejárt, tegye rá a grillezendő ill. sütnivaló élelmiszert a rácsrostélyra ❼ ill. a sütőtepsire ❽ és tolja be azt a sínek egyikére. Ügyeljen rá, hogy a grilleznivalók vagy a sütnivalók megfelelő távolságra helyezkedjenek el a készülék belső falaitól és a fűtőelemeitől.

ⓘ *A legegyenletesebb sütési eredményt akkor kapja, ha a sütőtepsit ❽ ill. a rácsrostélyt ❼ a középső sínre tolja rá és keringetést állít be.*

➩ Zárja az üvegezett ajtót ❻, mielőtt elindítja a grillezés/sütés folyamatát.

ⓘ *Amennyiben nagy zsírtartalmú ételt készít, jelentősebb füst képződhet. Ebben az esetben ne zárja teljesen az üvegezett ajtót ❻, hanem hagyja résnyire nyitva: ha az ajtót óvatosan zárja be, akkor a becsukás előtt kevéssel bepattan ebbe a helyzetbe.*

➩ Állítsa be az időkapcsoló órával ❹ a kívánt grillezési ill. sütési időt.

A maximális grill- ill. sütési idő 60 perc.

➩ Amennyiben az étel grillezési/sütési ideje kevesebb mint 25 perc, akkor a kapcsolóórát ❹ először állítsa 60 percre, majd vissza a kívánt grillezési/sütési időre.

A kontroll-lámpa ❸ mutatja, hogy a grillező- és sütőautomata be van kapcsolva. A kapcsolóóra ❹ kapcsolója most az óramutató járásával ellentétesen az OFF (nulla) felé mozog.

ⓘ *Amikor a grillező- és sütőautomata elérte az Ön által beállított hőmérsékletet, a fűtőelemek időnként kikapcsolnak a beállított hőmérséklet tartására.*

➪ A készülék automatikusan kikapcsol ha a beállított idő lejár. Ha a készüléket előbb szeretné kikapcsolni, forgassa vissza a kapcsolóórát ❹ az OFF állásba. Állítsa a funkciókapcsolót ❷ az OFF helyzetbe és húzza ki a hálózati dugaszt az aljzatból.

Ekkor csengést hall és a kontroll-lámpa ❸ kialszik.

ⓘ *A készülék lekapcsolódása után előfordulhat, hogy még egy rövid ideig tovább jár a kapcsolóóra ❹.*

➪ A rácsrostély ❼ ill. sütőtepsi ❽ kihúzásához mindig használja a készülékkel szállított fogantyút. ❾. A rácsrostély ❼ kiemeléséhez a fogantyú ❾ kis kampóját felülről akassza bele a rácsba. A sütőtepsinek ❽ a készülékből való kiemeléséhez a fogantyú ❾ nagy kampóit a sütőtepsi ❽ elülső peremén kell beakasztani.



➪ A grillezés vagy sütés után a funkciókapcsolót ❷ állítsa OFF (KI) helyzetbe. Húzza ki a hálózati dugaszt az aljzatból. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná vagy újra használná.

Grillezés és sütés keringetett levegővel

Amennyiben keringetett levegővel süt vagy grillezik, általában eltekinthet a sütő- és grillezőtér előfűtésétől. A párolási és barnítási eredmény keringetett levegővel egyenletesebb és a grillező- és sütőautomatába egyidejűleg egy tepsit és két rácsrostélyt is betehet.

A levegőkeringetés használatakor ügyeljen a receptekben feltüntetett főzési utasításokra.

➪ Nyomja meg a billenőkapcsolót ❺ a keringetéshez, amíg az az „1“ pozícióban nem reteszelődik.

A ventilátor működik a grill- és sütőtérben.
A további használat megfelel a levegőkeringetés nélküli grillezésnek és sütésnek.

Elkészítési tippek és receptek

Ebben a fejezetben néhány példát mutatunk be az ételek elkészítésére. Ezek a példák ajánlások. Az elkészítési idő változhat.

ⓘ *Vegye figyelembe az élelmiszer csomagolásán található elkészítési tanácsokat*

Muffinok

Hozzávalók négy személyre

- 1 csésze liszt
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 tojás
- 1 evőkanál olvasztott vaj
- 1 csésze tej
- 3 evőkanál cukor
- só
- a különböző változatokhoz: mogyoró, darabolt banán vagy csokidarabkák.

Elkészítés:
- ➩ Egy tálban lassan keverje össze a lisztet, a sütőport, a tojást, a tejet, a sót és a cukrot.
- ➩ Olvassza fel egy lábasban a vajat és keverje a tésztába.
- ➩ Ízlés szerint keverjen hozzá mogyorót, csokoládépelyhet vagy szétnyomott banánt.
- ➩ A kész tésztát tegye bele az ismert muffin-formákba és 200° C-on felső fűtéssel és keringetéssel süsse mintegy 15 percig.

Hawaii pirítós

Összetevők 4 pirítóshoz:
- 4 szelet pirítós
- 1 – 2 evőkanál remulád
- 120 g főtt sonka
- 1/2 doboz ananász
- 4 szelet sajt az átsütéshez
- curry

Elkészítés:
- ➩ Pirítsa meg előre a pirítóskenyér szeleteket.
- ➩ Ezután kenje be őket vékonyan remuláddal, majd tegyen rá főtt sonkaszeleteket.
- ➩ Tegyen egy-egy szelet ananászt az előkészített pirítósokra.
- ➩ Szórja meg curry-vel.
- ➩ Ezután tegyen egy szelet sajtot az ananászra.
- ➩ A Hawaii pirítóst tegye rá a rácsrostélyra ❼ és a grillező- és sütőautomata középső sínjén felső fűtéssel és keringetéssel süsse át mintegy 8 percig.

Mélyfagyasztott pizza sütése

Elkészítés:
- ➩ Tolja be a rácsrostélyt ❼ a grillező- és sütőautomata középső sínjére.
- ➩ A mélyhűtött pizzát csomagolás nélkül tegye rá a rácsrostélyra ❼.
- ➩ Süsse a pizzát felső és alsó fűtéssel, bekapcsolt keringetéssel mintegy 20 percig.
- ➩ Kérjük, vegye figyelembe a csomagoláson írtakat.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:
- 125 g vaj
- 125 g cukor
- 1 csomag vaníliáscukor
- 1 csipet só
- 1 tojás
- 1 tojásfehérje
- 250 g liszt (405-ös
- 1 teáskanál sütőpor
- fél citrom lereszelt héja

Elkészítés:
- ➩ A vajat verje habosra.
- ➩ Adja hozzá a cukrot, a vaníliáscukrot, a citromhéjat és a tojásokat.
- ➩ Keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót, majd keverje bele kavarókanállal a tésztába.
- ➩ Pihentesse a tésztát kb. 10 percig.
- ➩ A tésztát pl. húsdaráló, tésztaszaggató vagy habzsák segítségével formázza a kívánt alakra.
- ➩ Az omlós teasüteményt tegye a sütőpapírral burkolt sütőtepsire ❽.
- ➩ Ezután az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180° C-on kb. 10 – 15 perc alatt süsse aranysárgára.

ⓘ *A tésztamennyiség több sütőtepsire ❽ elegendő.*

Zsemle

Hozzávalók:
- 300 g liszt (vagy teljes liszt)
- jó két teáskanál sütőpor
- 200 g lenmag
- 1 tojás
- 500 g túró
- 1 teáskanál só
- ízlés szerint kömény, hagyma, szalonna...

Elkészítés:
⇨ Mindent gyúrjon össze jól és formáljon zsemléket.
⇨ A zsemléket tegye a sütőpapírral burkolt sütőtepsire ❽.
⇨ Kb 180° C-on mintegy 30 percig süsse.

ⓘ *A tésztamennyiség több sütőtepsire ❽ elegendő.*

Habcsók

Hozzávalók:
- 1 tojásfehérje
- só
- 45 g cukor

Elkészítés:
⇨ A lehűtött tojásfehérjét tegye bele egy zsírtalan keverőtálba. Nem szabad vele tojássárgáját elkeverni, mert különben a tojásfehérjehab nem lesz kemény.
⇨ A tojásfehérjét lassú fokozaton verje fel, hogy ne képződjenek túl nagy buborékok a tojásfehérjehabban.
⇨ Kis csipet sóval fűszerezze.
⇨ A cukor felét fokozatosan adja hozzá, amikor a tojásfehérjehab kezd megkeményedni.
⇨ Ezután a legmagasabb fokozaton verjen habot.
⇨ Adja hozzá a maradék cukrot. Így kapja meg a habcsókmassza a szükséges keménységet.
⇨ A habcsókot tegye bele egy nagy csővégű habzsákba és kis távolságról fröccsentsen rózsát, nyelvet vagy egyéb formát a mit sütőpapírral burkolt sütőtepsire.
⇨ A grillező- és sütőautomatát kb. 100° C keringetésre fűtse elő.
⇨ A habcsókot a középső sínen kb. 100° C keringetésen mintegy két órán át süsse.

A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat.

Tisztítás

Az új elektromos grillező- és sütőautomata öntisztító belső fallal rendelkezik. Amennyiben a grillező- és sütőautomata üzemel, automatikusan eltávolítja a szennyeződést.

⚠ *Áramütés veszélye!*

A grillező- és sütőautomata tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Áramütés veszélye!

Tisztításkor soha se mártsa a készüléket vízbe. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

⚠ *Figyelem!*

A szennyeződések tisztításához ne használjon háztartási tisztítószert vagy éles ill. hegyes tárgyakat. Ezáltal megsértheti a grillező- és sütőautomatát és a speciális réteggel bevont belső falat.

ť Ha mégis szennyeződés lépne fel, egy puha, enyhe szappanos oldatba mártott kendővel megtisztíthatja a grill- és sütőautomatát.
⇨ A sütőtepsit ❽ és a rácsrostélyokat ❼ tegye mosogatószeres oldatba. A makacs szennyeződéseket áztatva puhítsa. A mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel öblítse le.

⚠ *Áramütés veszélye!*

A készülék tisztítást követő újbóli használatba vétele előtt az automatának teljesen száraznak kell lennie. Ezért a tisztítást követően hagyja nyitva a készülék ajtaját.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség:	230 V~/50 Hz
Névleges teljesítmény:	1380 W
Űrtartalma:	15 liter

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Lehetséges ok és megoldás
A grillező- és sütőautomata nem fűt fel.	Ⓐ A kapcsolóóra ❹ OFF állásban van. Állítsa a kapcsolóórát ❹ 0-nál nagyobb percre (OFF). Ⓑ A háztartási biztosíték hibás. Ellenőrizze a háztartási biztosítékot és ha szükséges cserélje. Ⓒ A hálózati dugaszoló aljzat hibás. Próbáljon ki másik dugaszoló aljzatot. Ⓓ Lehetséges, hogy a grillező- és sütőautomata hibás. Vizsgáltassa meg a grill- és sütőautomatát szakemberrel. Ⓔ A funkciókapcsoló ❷ az OFF állásban van.
A grillező- és sütőautomata kikapcsolása nem lehetséges.	Valamelyik elektronikai alkatrész hibás. Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati dugaszoló aljzatból és szakemberrel ellenőriztesse a grillező- és sütőautomatát.

Hibajelenség	Lehetséges ok és megoldás
A levegő-keringető ventilátora nem működik.	Ⓐ A levegő-keringető kapcsolója ❺ a „0“ helyzetben áll. Állítsa a levegő-keringető billenőkapcsolóját az „1" helyzetbe. Ⓑ Lehetséges, hogy a grillező- és sütőautomata hibás. Vizsgáltassa meg a grill- és sütőautomatát szakemberrel.
Az ajtó üvege eltört, vagy repedések láthatók rajta.	Szakemberrel javíttassa meg a grillező- és sütőautomatát.

Ha ennek ellenére sem tudta elhárítani a hibát forduljon a szaküzlethez vagy a gyártóhoz.

Ártalmatlanítás



Semmiképpen ne dobja a készüléket a rendes háztartási hulladékba.
Ez a termék a 2002/96/EC európai irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat.
Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia & szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.
A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült.
A garancia érvényét veszti visszaélés vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizeink végeztek. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

(HU) **Hornos kft.**
H - 2600 Vác
Zrínyi utca 39.
Telefon +36 27 314 212
Telefax +36 27 317 212
e-mail: support.hu@kompernass.com

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

KAZALO VSEBINE STRAN

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

AVTOM ZA JEDI Z ŽARA IN PEKO KH 1139

Navodila za varno uporabo izdelka

⚠ *Pozor! Nevarnost!*

- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite nenadzorovane.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (tudi otroci ne) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
- Ohišja aparata za jedi z žara in peko ne smete odpirati ali popravljati. V nasprotnem primeru varnost ni več zagotovljena in garancija preneha veljati. Pokvarjen avtomat za jedi z žara in peko sme popravljati le specializirana trgovina ali pooblaščen serviser.
- Da ne bi prišlo do nesreč, naj poškodovane električne vtiče ali kable takoj zamenjajo pooblaščeni strokovnjaki ali serviser.
- V ohišje avtomata za jedi z žara in peko ne sme zaiti nobena tekočina. Avtomata ne smete imeti na vlažnem ali ga uporabljati na prostem. Poleg tega na avtomat ne postavljajte nobenih predmetov, napolnjenih s tekočino, npr. vaz. Obstaja nevarnost požara in električnega udara! Če bi v ohišje avtomata vseeno pritekla tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz vtičnice in avtomat dajte popraviti.
- Med delovanjem se v neposredni bližini avtomata za jedi z žara in peko ne smejo nahajati hitro vnetljivi materiali (npr. kuhinjske krpe, krpa za prijemanje loncev, itd.).
  Na, nad ali v avtomatu nikoli ne sušite tekstilnih materialov ali drugih predmetov.
  Obstaja nevarnost požara.
- Med delovanjem in dokler se avtomat ne ohladi, se nikoli ne dotikajte grelnih palic ali okenca. Med delovanjem ne segajte v notranjost avtomata. Počakajte, da se avtomat ohladi.
  V nasprotnem primeru se lahko opečete.

⚠ *Ker se ohišje in steklo v vratcih avtomata med uporabo zelo segrejeta, morate za odpiranje vrat pečice uporabiti kuhinjsko krpo ali podoben pripomoček. V nasprotnem primeru se lahko opečete.*

- Po uporabi avtomata za jedi z žara in peko počakajte, da se ta ohladi, šele nato ga premikajte oz. prevažajte drugam.
- Avtomata, njegovega električnega kabla in vtiča nikoli ne prijemajte z mokrimi rokami.
  V nasprotnem primeru lahko pride do udara električnega toka!
- Električni kabel iz električne vtičnice zmeraj vlecite tako, da primete vtič, ne vlecite samega kabla.
- Električnega kabla ne prepogibajte in ne stiskajte.
- Električni kabel speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- Uporaba kabelskih podaljškov ni dovoljena.
- Če avtomata za jedi z žara in peko ne uporabljate dlje časa, ga morate izklopiti iz električnega omrežja. Avtomat dokončno ni pod električno napetostjo šele, ko električni vtič izvlečete iz električne vtičnice.
- Za upravljanje aparata ne uporabljajte nobene dodatne (eksterne) časovne ure ali ločenega sistema za upravljanje.

Pojasnilo glede navodil za varno uporabo izdelka

V navodilih za uporabo najdete naslednje vrste navodil za varno uporabo izdelka:

⚠ *Nevarnost!*

Navodila za varno uporabo izdelka z izrazom NEVARNOST svarijo pred mogočimi poškodbami ljudi.

⚠ *Pozor!*

Opozorila z izrazom POZOR svarijo pred možno materialno ali ekološko škodo.

ⓘ *Ta opozorila vsebujejo posebne navedbe o ekonomični uporabi avtomata za jedi z žara in peko.*

Pravilna uporaba

Aparat za jedi z žara in peko je namenjen za segrevanje, peko in pripravo jedi na žaru in v pekaču. Namenjen je samo za te namene in se tudi sme samo tako uporabljati. Sem spada tudi upoštevanje vseh informacij v teh navodilih za uporabo, še posebej navodil za varno uporabo izdelka. Vsaka drugačna uporaba velja za nepravilno, nepredvideno in lahko povzroči materialno škodo ali celo poškoduje ljudi. Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne oz. nepredvidene uporabe, Kompernaß ne prevzema nobene odgovornosti.

Vsebina kompleta

Komplet vsebuje

- avtomat za jedi z žara in peko KH 1139,
- dve rešetki,
- pekač,
- prijemalo za rešetko oz. pekač in
- navodila za uporabo.

Namestitev aparata

⇨ Aparat postavite na trdno, ravno in na toploto odporno podlago. Poskrbite za zadosten pretok zraka okrog aparata.

⚠ *Nevarnost požara!*

Za aparatom naj bo do stene najmanj 10 cm nezasedenega prostora, nad njim najmanj 10 cm in na vsaki strani po 5 cm. Zato aparata ne smete postavljati v omare, ipd. V nasprotnem primeru aparat za jedi z žara in peko ne bo zadosti prezračen in lahko pride do požara ali okvare avtomata.

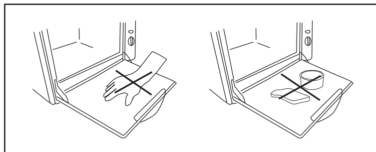
⚠ *Nevarnost požara!*

Aparat postavite na trdno, ravno in na toploto odporno podlago. V nasprotnem primeru lahko pride do požara in okvare aparata. Poleg tega bi na mehki podlagi lahko ostale trajne sledi.

⚠ *Nevarnost električnega udara!*

Aparata ne postavljajte v neposredno bližino vode, npr. ob pomivalna korita, kadi za pranje ali v vlažne kletne prostore. V nasprotnem primeru lahko pride do električnega udara.

⚠ Ne naslanjajte se na steklena vrata aparata. Na steklena vrata tudi ne odlagajte nobenih predmetov. To bi poškodovalo tečaje vrat.



Opis

Avtomat za jedi z žara in peko je namenjen za segrevanje in pripravo jedi na žaru in v pekaču. Funkcija kroženja zraka poskrbi za enakomerno in hitro porazdelitev toplote v aparatu.

Elementi za upravljanje

❶ regulator temperature za brezstopenjsko nastavljanje temperature od 100° C do 250° C,

❷ funkcijsko stikalo za
izklop (OFF),
vklop zgornjega grelnika,
vklop spodnjega grelnika ali
obeh grelnikov hkrati,

❸ kontrolna lučka (Power), ki sveti, ko aparat deluje,

❹ časovna stikalna ura za nastavljanje časa priprave na žaru ali peke od 0 do 60 minut,

❺ stikalo za kroženje zraka,

❻ steklena vrata z ročajem,

❼ rešetka,

❽ pekač ter

❾ prijemalo za rešetko in pekač.

Pred prvo uporabo

⇨ Aparat za jedi z žara in peko in ves pribor vzemite iz transportne embalaže.

⚠ *Nevarnost priprtja prstov!*

Pri odpiranju ali zapiranju vrat ne prijemajte tečajev vrat. V nasprotnem primeru si lahko priprete roko oz. prste.

⇨ Pred prvo uporabo morate aparat in vse dele pribora očistiti morebitnih ostankov embalaže. Pribor očistite z blago, mlačno milnico in počakajte, da se posuši.

⇨ Ohišje aparata obrišite s krpo, rahlo navlaženo z vodo, in počakajte, da se dobro posuši.

⇨ Ko sta tako notranjost kot zunanjost aparata popolnoma suhi, električni kabel priklopite v ustrezno stensko električno vtičnico (230 V~/ 50 Hz).

⇨ Sedaj aparat brez nameščenega pribora in brez jedi za peko oz. žar vklopite. Vrata avtomata pustite na stežaj odprta.

⇨ Z regulatorjem temperature ❶ nastavite temperaturo 250 °C. S funkcijskim stikalom ❷ vklopite oba, spodnji in zgornji grelnik.

⇨ Časovno stikalno uro ❹ nastavite na 15 minut.

ⓘ *Aparat je mogoče vklopiti le s časovno stikalno uro ❹. Ko je omenjena ura ❹ nastavljena, sveti kontrolna lučka ❸.*

ⓘ *Ker so grelni elementi rahlo namaščeni z mazivom, lahko pri prvi uporabi nastane rahel vonj. Ta vonj ni škodljiv in čez kratek čas izgine. Odprite okno in poskrbite za zadostno prezračenost.*

⇨ Ko se avtomat samodejno izklopi, funkcijsko stikalo ❷ preklopite na OFF (izklop).

⇨ Električni vtič potegnite iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

⇨ Nato avtomat za jedi z žara in peko obrišite s krpo, rahlo navlaženo z vodo, in počakajte, da se posuši.

Izklop in prevoz aparata

Izklop

⇨ Funkcijsko stikalo ❷ in časovno stikalno uro ❹ preklopite na OFF (izklop). Električni vtič potegnite iz vtičnice.

Prevoz aparata

⇨ Če avtomat za jedi z žara in peko želite prepeljati drugam, najprej počakajte, da se ohladi.
⇨ Električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
⇨ Električni kabel navijte na napenjalne kavlje na zadnji strani avtomata.

Uporaba

Peka na žaru in v pekaču

⇨ Rešetko ❼ in pekač ❽ vzemite iz avtomata. Po potrebi ju obložite s papirjem za peko oz. pekač ❽ premažite z maslom ali oljem.
⇨ Počakajte pribl. 10 minut (odvisno od nastavljene temperature), da se pečica avtomata segreje na želeno temperaturo:
- Z regulatorjem temperature ❶ nastavite želeno temperaturo.
- Pri peki na žaru morate zmeraj izbrati najvišjo možno temperaturo (250 °C).
- Nato s funkcijskim stikalom ❷ vklopite zgornji grelnik (npr. za popeko), spodnji grelnik (npr. za kuhanje) ali oba, zgornji in spodnji grelnik (npr. za peko pice). Če želite peči na žaru, s funkcijskim stikalom ❷ vedno vklopite zgornji grelnik.
- S časovno stikalno uro ❹ nastavite ogrevanje pečice (pribl. 10 minut).
- Zaprite steklena vratca ❻.

⇨ Ko čas za ogrevanje pečice poteče, jedi za žar ali peko položite na rešetko ❼ oz. v pekač ❽ in ju potisnite v eno od vodil v pečici. Pri tem pazite na zadostno razdaljo materiala za žar oz. peko do notranjih sten in grelnih elementov avtomata.

ⓘ *Živila bodo najbolj enakomerno pečena, če boste pekač ❽ oz. rešetko ❼ vstavili v srednje vodilo in vklopili kroženje zraka.*

⇨ Pred začetkom peke ali priprave na žaru zaprite steklena vratca ❻ aparata.

ⓘ *Če so živila, ki jih pripravljate, zelo mastna, se lahko pojavi močnejši vonj. V takem primeru steklenih vratc ❻ ne zaprite popolnoma, ampak jih pustite odprta za velikost reže: če vrata previdno priprete, se malce pred zaprtjem zaskočijo v tem položaju.*

⇨ S časovno stikalno uro ❹ nastavite želeni čas peke v pekaču oz. na žaru.

Najdaljši možen čas peke v pekaču ali na žaru je 60 minut.

⇨ Če čas priprave vašega materiala za peko v pekaču oz. na žaru znaša manj kot 25 minut, časovno stikalno uro ❹ najprej prestavite na 60 minut in potem nazaj na želeni čas peke na žaru ali v pekaču.

Kontrolna lučka ❸ prikazuje, da je vaš avtomat za jedi z žara in peko vklopljen. Časovna stikalna ura ❹ se sedaj pomika v obratni smeri urnega kazalca proti OFF (izklopu oz. nič).

ⓘ Ko je pečica za peko na žaru dosegla nastavljeno temperaturo, se grelni elementi začasno odklopijo, da se nastavljena temperatura ohrani.

➪ Avtomat se po poteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Če aparat želite predčasno izklopiti, časovno stikalno uro ❹ preklopite nazaj na OFF (izklop). Funkcijsko stikalo ❷ prestavite na položaj OFF (izklop) in električni vtič potegnite iz vtičnice.

Zaslišali boste zvonec in kontrolna lučka ❸ bo ugasnila.

ⓘ *Časovna stikalna ura ❹ lahko po izklopu aparata še nekaj časa deluje.*

➪ Za odstranitev rešetke ❼ oz. pekača ❽ zmeraj uporabljajte priloženo prijemalo ❾. Za odstranitev rešetke ❼ morate kaveljček prijemala ❾ od zgoraj zatakniti v rešetko. Za dvig pekača ❽ iz aparata morate večja kavlja prijemala ❾ zatakniti za prednji rob pekača ❽.



➪ Po peki na žaru ali v pekaču funkcijsko stikalo ❷ preklopite na OFF (izklop). Električni vtič potegnite iz vtičnice. Pred čiščenjem ali ponovno uporabo avtomata počakajte, da se ta ohladi.

Peka na žaru ali v pekaču s kroženjem zraka

Če jedi pripravljate na žaru ali pečete v pekaču s pomočjo kroženja zraka, lahko praviloma to počnete brez prehodnega ogrevanja pečice. Zapečenost in porjavelost sta pri uporabi kroženja zraka bolj enakomerni in tako avtomat za jedi z žara in peko lahko istočasno uporabljate z enim pekačem in dvema rešetkama.

V zvezi z uporabo krožečega zraka upoštevajte napotke za pripravo v receptih.

➪ Stikalo ❺ za kroženje zraka pritisnite tako, da zaskoči v položaju 1.

Ventilator v avtomatu deluje.
Preostala uporaba je enaka kot pri peki na žaru in v pekaču brez kroženja zraka.

Nasveti za pripravo in recepti

V tem poglavju vam nudimo nekaj primerov priprave jedi. Primeri so le priporočila. Čas priprave se lahko razlikuje od navedenega.

ⓘ Upoštevajte navodila za pripravo, navedena na embalaži živil.

Mufini

Sestavine za štiri osebe:

- 1 skodelica moke,
- 1 čajna žlička pecilnega praška,
- 1 jajce,
- 1 jedilna žlica stopljenega masla,
- 1 skodelica mleka,
- 3 jedilne žlice sladkorja,
- sol,
- po želji še oreški, koščki banane ali čokoladni kosmiči.

Priprava:
- ⇨ V skledi počasi in eno za drugim pomešajte moko, pecilni prašek, jajce, mleko, sol in sladkor.
- ⇨ V primerni posodi raztopite maslo in ga umešajte v testo.
- ⇨ Po želji primešajte oreške, čokoladne kosmiče ali pretlačene banane.
- ⇨ Testo položite v posebne pekače za mufine in ga z vklopljenim zgornjim grelnikom in kroženjem zraka približno 15 minut pecite pri 200 °C.

Havajski prepečenec

Sestavine za 4 prepečence:
- 4 rezine prepečenca,
- 1 – 2 jedilni žlici remulade,
- 120 g kuhane šunke,
- 1/2 konzerve ananasa,
- 4 rezine sira za popeko in
- curry.

Priprava:
- ⇨ Rezine prepečenca opecite.
- ⇨ Nato jih na tanko namažite z remulado in obložite s kuhano šunko.
- ⇨ Na vsak obložen prepečenec položite po eno rezino ananasa.
- ⇨ Začinite s curryjem.
- ⇨ Potem na vsak kos ananasa položite rezino sira.
- ⇨ Kose havajskega prepečenca zložite na rešetko ❼ in jih v avtomatu pribl. 8 minut pecite na srednji višini z vklopljenim zgornjim grelnikom in kroženjem zraka.

Peka zamrznjene pice

Priprava:
- ⇨ Rešetko ❼ potisnite v aparat na sredini.
- ⇨ Zamrznjeno pico brez embalaže položite na rešetko ❼.
- ⇨ Pico pecite z vklopljenima zgornjim in spodnjim grelnikom ter kroženjem zraka pribl. 20 minut.
- ⇨ Upoštevajte navodila na embalaži živila.

Keksi

Sestavine:
- 125 g masla,
- 125 g sladkorja,
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja,
- 1 ščepec soli,
- 1 jajce,
- 1 beljak,
- 250 g moke (tip 405),
- 1 čajna žlička pecilnega praška in
- nastrgana lupina polovice limone.

Priprava:
- ⇨ Maslo penasto umešajte.
- ⇨ Primešajte sladkor, vanilijev sladkor, lupino limone in jajca.
- ⇨ Pomešajte moko, pecilni prašek in sol in vse skupaj s kuhalnico umešajte v testo.
- ⇨ Testo pustite mirovati pribl. 10 minut.
- ⇨ Testo oblikujte v želeno obliko, npr. s pomočjo strojčka za mletje mesa, modelčkov za izrezovanje ali brizgalnih modelov.
- ⇨ Kekse zložite na pekač ❽, obložen s papirjem za peko.
- ⇨ Kekse v poprej ogreti pečici pribl. 10 do 15 minut pecite do zlato rumene barve pri 180 °C.

ⓘ *Količina testa zadostuje za več pekačev* ❽.

Žemlje

Sestavine:
- 300 g moke (ali polnozrnate moke),
- 2 čajni žlički pecilnega praška,
- 200 g lanenih semen,
- 1 jajce,
- 500 g skute,
- 1 čajna žlička soli,
- po želji kumina, čebula, slanina ...

Priprava:
⇨ Vse skupaj dobro premesite in oblikujte majhne žemljice.
⇨ Žemljice položite na pekač ❽, obložen s papirjem za peko.
⇨ Pribl. 30 minut jih pecite na pribl. 180 °C.

ⓘ *Količina testa zadostuje za več pekačev ❽.*

Beljakovi poljubčki

Sestavine:
- 1 beljak,
- sol in
- 45 g sladkorja.

Priprava:
⇨ Ohlajen beljak dajte v nenamaščeno posodo za mešanje. V beljaku ne sme biti nič rumenjaka, sicer se sneg iz beljaka ne bo strdil.
⇨ Beljak stepite z nizko hitrostjo, da v snegu ne nastanejo preveliki mehurčki.
⇨ Začinite z majhnim ščepcem soli.
⇨ Polovico sladkorja dodajajte postopoma, ko se sneg začne strjevati.
⇨ Potem ga na največji stopnji zmešajte, da se čisto zgosti.
⇨ Dodajte preostali sladkor. Tako bo masa za poljubčke postala dovolj trdna.
⇨ Maso dajte v brizgalno vrečko z velikim zvezdastim nastavkom in na majhni razdalji na pekaču, obloženem s papirjem za peko, z brizganjem oblikujte rozete, jezičke ali druge oblike.
⇨ Avtomat za jedi z žara in peko segrejte na pribl. 100 °C s kroženjem zraka.
⇨ Poljubčke na sredini pečice pecite pri pribl. 100 °C s kroženjem zraka pribl. 2 uri.

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približne in orientacijske vrednosti. Predloge za recepte lahko dopolnite s svojimi izkušnjami. Vsekakor vam želimo veliko uspeha in dober tek.

Čiščenje

Vaš nov avtomat za jedi z žara in peko ima samočistilne notranje stene. Med delovanjem avtomata se umazanija samodejno odstrani.

⚠ *Nevarnost električnega udara!*

Pred čiščenjem avtomata za jedi z žara in peko vedno najprej izvlecite električni vtič iz vtičnice. V nasprotnem primeru lahko pride do udara električnega toka!



Nevarnost električnega udara!

Avtomata pri čiščenju nikoli ne polagajte v vodo. V nasprotnem primeru lahko pride do udara električnega toka!

⚠ *Pozor!*

Za odstranjevanje umazanije ne uporabljajte gospodinjskih čistil ali ostrih oz. koničastih predmetov. S tem bi poškodovali avtomat za jedi z žara in peko in njegove notranje stene, prevlečene s posebno oblogo.

⇨ Če bi se kljub vsemu nabrala umazanija, lahko avtomat za jedi z žara in peko očistite z mehko krpo, rahlo navlaženo z blago milnico.
⇨ Pekač ❽ in rešetke ❼ perite v vodi z dodanim sredstvom za pomivanje posode. Trdovratno umazanijo prej namočite, da se zmehča. Ostanke čistilnega sredstva splaknite s čisto vodo.

⚠ *Nevarnost električnega udara!*

Pred ponovno uporabo po čiščenju mora biti avtomat popolnoma suh. Zato po čiščenju vrata avtomata pustite odprta.

Tehnični podatki

Električna napetost:	230 V~/50 Hz
Nazivna moč:	1380 W
Notranja prostornina:	15 litrov

Odprava napak pri delovanju

Opis napake	Možen razlog in pomoč
Avtomat za jedi z žara in peko se ne segreje.	Ⓐ Časovna ura ❹ je v položaju OFF (IZKLOP). Preklopite jo ❹ na čas, večji od 0 minut (iz položaja OFF oz. IZKLOP) . Ⓑ Pokvarjena električna varovalka. Preverite električne varovalke in jih po potrebi zamenjajte. Ⓒ Električna vtičnica je pokvarjena. Aparat poskusite priklopiti v drugo električno vtičnico. Ⓓ Avtomat za jedi z žara in peko je morebiti pokvarjen. Odnesite ga na servis, da ga preverijo strokovnjaki. Ⓔ Funkcijsko stikalo ❷ je v položaju za izklop (OFF).
Pečice za peko na žaru se ne da izklopiti.	Elektronska komponenta je pokvarjena. Električni vtič potegnite iz vtičnice in avtomat za jedi z žara in peko dajte v popravilo strokovnemu osebju.

Opis napake	Možen razlog in pomoč
Ventilator za kroženje zraka ne deluje.	**A** Stikalo za kroženje zraka **5** je na 0. Stikalo za kroženje zraka preklopite na 1. **B** Avtomat za jedi z žara in peko je morebiti pokvarjen. Odnesite ga na servis, da ga preverijo strokovnjaki.
Steklo vrat je zlomljeno ali razpokano.	Odnesite ga na servis, da ga preverijo strokovnjaki.

Če določene napake pri delovanju kljub temu ne morete odpraviti, se obrnite na svojo specializirano trgovino ali na proizvajalca.

Odstranitev neuporabnega izdelka



Aparata nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2002/96/ES.

Avtomat oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri najbližjem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.
Upoštevajte trenutno veljavne predpise.
V primeru dvoma se obrnite na podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Garancija in servis

Za to napravo vam priznamo 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno proizvedena in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu.
V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je mogoče zagotoviti brezplačno dostavo izdelka.
Garancija velja samo za napake na materialu ali v proizvodnji, ne pa tudi za potrošne dele ali poškodbe lomljivih delov, npr. stikal ali akumulatorjev. Proizvod je namenjen izključno za zasebno in ne za poslovno uporabo.
V primeru zlorabe ali nepravilne uporabe, uporabe sile in pri posegih, ki jih ni izvedel pooblaščeni servis, garancija preneha veljati. Ta garancija ne omejuje vaših zakonskih pravic.

SI **Birotehnika**

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.
Lendavska ulica 23
9000 Murska Sobota
Slovenija
Phone: +386 (0) 2 522 16 66
Fax: +386 (0) 2 531 17 40
e-mail: zlatko.tkalcec@volja.net

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

OBSAH STRANA

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

GRILOVACÍ A PEČICÍ TROUBA KH 1139

Bezpečnostní pokyny

⚠ *Pozor! Nebezpečí!*

- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Těleso grilovací a pečicí trouby neotvírejte ani neopravujte. V tomto případě není zaručena Vaše bezpečnost a záruka zaniká. Vadnou grilovací a pečicí troubu nechte opravit v prodejně nebo autorizovaným specializovaným personálem.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- Zabraňte tomu, aby do tělesa trouby pronikly kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte venku. Na přístroj nestavte předměty naplněné vodou, jako např. vázy. Hrozí nebezpečí požáru a úderu elektrickým proudem! Pokud se přesto někdy dostane kapalina do tělesa přístroje, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte jej opravit.
- Při provozu nesmí být v bezprostřední blízkosti trouby žádné snadno zápalné materiály (např. utěrka, chňapka apod.)
  Nikdy na nebo v přístroji nesušte textilie nebo jiné předměty. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte topných tyčí nebo průzoru za provozu nebo dokud trouba nevychladne. Za provozu nesahejte do grilovacího a pečicího prostoru. Vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Mohli byste se spálit.

⚠ *Protože těleso trouby včetně průzoru ve skleněných dvířkách se během použití velmi silně zahřívají, musíte použít chňapku apod. k otevření dvířek. Mohli byste se spálit.*

- Po použití nechte troubu nejprve vychladnout, než ji budete přenášet.
- Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama. Jinak hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.
- Přívodní kabel vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy netahejte za kabel samotný.
- Nepřehýbejte ani nemačkejte síťový kabel.
- Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- Použití prodlužovaček je zakázáno.
- Nebudete-li používat grilovací a pečicí troubu delší dobu, musíte ji odpojit od sítě. Jen když vytáhnete zástrčku ze zásuvky, je přístroj absolutně bez proudu.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.

Vysvětlení bezpečnostních upozornění
V návodu k obsluze najdete následující kategorie bezpečnostních upozornění:

⚠ *Nebezpečí!*
Upozornění se slovem NEBEZPEČÍ varují před možným poškozením zdraví.

⚠ *Pozor!*
Upozornění se slovem POZOR varují před možnými věcnými škodami a škodami na životním prostředí.

ⓘ *Tato upozornění obsahují zvláštní informace o ekonomickém použití grilovací a pečicí trouby.*

Účel použití

Grilovací a pečicí trouba slouží k ohřívání, vaření a grilování jídel. Je určena výhradně k tomuto účelu a smí být použita jedině k němu. K tomu patří také dodržování všech informací v tomto návodu k obsluze, zvláště bezpečnostních pokynů. Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod nebo dokonce ke škodám na zdraví osob. Společnost Kompernaß GmbH neručí za škody, které vzniknou nesprávným používáním.

Obsah dodávky

Balení obsahuje
- grilovací a pečicí troubu KH 1139
- dva rošty
- jeden pečicí plech
- kleště k uchopení roštu / pečicího plechu
- návod k obsluze

Umístění

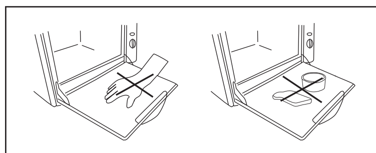
⇨ Postavte přístroj na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad. Zajistěte kolem přístroje dostatečné větrání.

⚠ *Nebezpečí popálení!*
Vzdálenost mezi zadní stranou přístroje a stěnou má být nejméně 10 cm, nad přístrojem nejméně 10 cm a na bocích 5 cm. Proto se přístroj nesmí stavět např. do skříní apod. Tam není zajištěno dostatečné odvětrávání trouby, takže by mohlo dojít k požáru nebo by se trouba mohla poškodit.

⚠ *Nebezpečí požáru!*
Troubu postavte bezpodmínečně na rovný, pevný a žáruvzdorný podklad. Jinak hrozí nebezpečí požáru a přístroj by se mohl poškodit. Kromě toho by přístroj mohl na měkkém podkladu způsobit trvalé otisky.

⚠ *Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!*
Nestavte troubu do bezprostřední blízkosti vody, např. na dřezy, vany nebo do vlhkých sklepních místností. V opačném případě hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem.

⚠ Neopírejte se o skleněná dvířka. Na skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty. Tím se mohou poškodit závěsy.



Popis

Grilovací a pečicí trouba slouží k ohřívání, vaření a grilování jídel. Funkce recirkulace horkého vzduchu zajišťuje rovnoměrné a rychlé rozvedení tepla po celé troubě.

Ovládací prvky

❶ Regulátor teploty
Plynulé nastavení teploty od 100 °C do 250 °C

❷ Spínač funkcí
OFF (vypnuto),
vrchní pečení,
spodní pečení,
vrchní a spodní pečení

❸ Kontrolka (Power)
Svítí během provozu

❹ Minutník
Nastavení požadované doby pečení/grilování od 0 – 60 min.

❺ Kolébkový přepínač horkého vzduchu

❻ Skleněná dvířka s madlem

❼ Rošt

❽ Pečicí plech

❾ Kleště k uchopení roštu / pečicího plechu

První uvedení do chodu

⇨ Vyjměte elektrickou grilovací a pečicí troubu a veškeré příslušenství z přepravního obalu.

⚠ *Nebezpečí skřípnutí!*

Nesahejte při otvírání nebo zavírání dvířek do dveřních závěsů. Mohli byste si skřípnout ruku.

⇨ Před prvním uvedením do chodu musíte troubu a veškeré příslušenství očistit od případných zbytků obalů. Příslušenství vyčistěte vlažným mírným mýdlovým roztokem a poté je osušte.

⇨ Otřete těleso přístroje mírně navlhčeným hadříkem a poté je pečlivě osušte.

⇨ Jakmile je přístroj uvnitř i zevně zcela suchý, strčte zástrčku do zásuvky (230 V~/50 Hz) ve stěně.

⇨ Nyní zapněte přístroj bez vloženého příslušenství a bez potravin ke grilování či pečení. Nechte dvířka přístroje dokořán otevřené.

⇨ Regulátorem teploty ❶ zvolte teplotu 250 °C. Přepněte funkční spínač ❷ na vrchní a spodní pečení.

⇨ Nastavte minutník ❹ na 15 minut.

ⓘ *Přístroj se dá zapnout pouze s minutníkem ❹. Jakmile je minutník ❹ nastavený, rozsvítí se kontrolka ❸.*

ⓘ *Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Otevřete okno a postarejte se o řádné vyvětrání.*

⇨ Jestliže se trouba automaticky vypnula, nastavte funkční spínač ❷ na OFF (vypnuto).

⇨ Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne.

⇨ Poté vyčistěte grilovací a pečicí prostor vodou mírně navlhčeným hadříkem a osušte jej.

Vypnutí a přeprava

Vypnutí

➩ Nastavte funkční spínač ❷ a minutník ❹ na OFF (vypnuto). Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Přeprava

➩ Po použití nechte troubu nejprve vychladnout, než ji budete přenášet.
➩ Vytáhněte kabel ze zásuvky.
➩ Omotejte síťový kabel kolem háku na zadní straně přístroje.

Obsluha

Grilování a pečení

➩ Vyjměte z přístroje rošt ❼ a pečicí plech ❽. Vyložte je příp. pečicím papírem, resp. potřete pečicí plech ❽ máslem nebo olejem.
➩ Nechte přístroj asi 10 minut (podle nastavené teploty) rozehřívat na požadovanou teplotu.
- Vyberte požadovanou teplotu regulátorem teploty ❶.
- Při grilování musíte vždy nastavit nejvyšší teplotní stupeň (250°C).
- Poté funkčním spínačem ❷ vyberte mezi vrchním pečením (např. pro zapékání), spodním pečením (např. pro koláče) nebo vrchním a spodním pečením (např. pro pizzu). Chcete-li grilovat, nastavte funkční spínač ❷ vždy na vrchní pečení.
- Nastavte na minutníku ❹ dobu předehřívání (ca 10 minut).
- Zavřete skleněná dvířka ❻.

➩ Jakmile doba uplyne, položte potravinu ke grilování nebo pečení na rošt ❼, resp. pečicí plech ❽ a zasuňte jej do jedné z drážek. Dbejte na dostatečnou vzdálenost potravin od vnitřních stěn a topných prvků přístroje.

ⓘ *Nejstabilnějších výsledků pečení dosáhnete, když pečicí plech ❽, příp. rošt ❼ zasunete do středové drážky a nastavíte recirkulaci horkého vzduchu.*

➩ Než zapnete grilování nebo pečení, zavřete skleněná dvířka ❻.

ⓘ *Připravujete-li obzvlášť mastná jídla, může se ve zvýšené míře tvořit kouř. V takovém případě skleněná dvířka ❻ nedovírejte úplně, ale nechte malou škvírku otevřenou: Když dveře pomalu zavíráte, krátce před zavřením se v této pozici zaaretují.*

➩ Minutníkem ❹ nastavte požadovanou dobu grilování nebo pečení.

Maximální doba grilování, resp. pečení je 60 minut.

➩ Je-li doba přípravy jídla kratší než 25 minut, nastavte minutník ❹ nejprve na 60 minut a pak zpět na požadovanou dobu grilování, resp. pečení.

Kontrolka ❸ indikuje, že grilovací a pečicí trouba je zapnutá. Spínač minutníku ❹ se nyní pohybuje proti směru otáčení hodinových ručiček na OFF (nula).

ⓘ *Jakmile grilovací a pečicí trouba dosáhla teplotu, kterou jste nastavili, dočasně se vypnou topné prvky, aby nastavenou teplotu udržely.*

⇨ Přístroj se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne. Chcete-li vypnout přístroj předčasně, otočte minutníkem ❹ zpět na OFF. Nastavte funkční spínač ❷ do polohy OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Uslyšíte cinknutí a kontrolka ❸ zhasne.

ⓘ *Jakmile se přístroj vypnul, může minutník ❹ ještě nějakou dobu běžet.*

⇨ K vytažení roštu ❼, resp. pečicího plechu ❽ vždy použijte kleště ❾, které jsou součástí dodávky. Pro vytažení roštu ❼ musíte malé háčky kleští ❾ zaháknout shora do mřížky roštu. Pro vytažení pečicího plechu ❽ z trouby musíte zaháknout velké háky kleští ❾ za přední okraj pečicího plechu ❽.



⇨ Po grilování nebo pečení přepněte funkční spínač ❷ na OFF (vypnuto). Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním nebo opětovným použitím nechte přístroj vychladnout.

Grilování a pečení s horkým vzduchem

Pokud pečete nebo grilujete s recirkulací horkého vzduchu, můžete zpravidla od předehřívání grilovacího a pečicího prostoru upustit. Hotové jídlo je při použití horkého vzduchu opečené rovnoměrněji a do své grilovací a pečicí trouby můžete najednou vložit jeden plech a dva rošty.

Pro použití horkého vzduchu se řiďte pokyny pro přípravu jídel v jednotlivých receptech.

⇨ Stiskněte kolébkový přepínač ❺ pro horký vzduch, až zaklapne do pozice „1".

Ventilátor v grilovacím a pečicím prostoru pracuje. Jinak je obsluha stejná jako u grilování a pečení bez horkého vzduchu.

Tipy a recepty pro přípravu

V této kapitole Vám dáme několik tipů pro přípravu jídel. Tyto tipy jsou jen doporučením. Doba přípravy se může lišit.

ⓘ *Řiďte se pokyny pro přípravu na obalu potravin.*

Muffiny

Suroviny pro čtyři osoby:

- 1 šálek mouky
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- 1 vejce
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- 1 šálek mléka
- 3 lžíce cukru
- sůl
- pro různé varianty navíc ořechy, rozmačkané banány nebo čokoládové vločky

Příprava:
- ⇨ Pomalu po sobě smícháme v jedné misce mouku, prášek do pečiva, vejce, mléko, sůl a cukr.
- ⇨ V hrnku necháme rozpustit máslo a smícháme s těstem.
- ⇨ Podle chuti přimícháme ořechy, čokoládové vločky nebo rozmačkané banány.
- ⇨ Hotové těsto dáme do typických forem pro muffiny a pečeme na horní pečení a s horkým vzduchem na 200 °C asi 15 minut.

Havajský toast

Suroviny pro 4 toasty:
- 4 krajíce toastovacího chleba
- 1 – 2 lžíce remulády
- 120 g vařené šunky
- 1/2 plechovky ananasu
- 4 plátky sýra k zapečení
- kari

Příprava:
- ⇨ Krajíčky toastu předpečeme.
- ⇨ Poté potřeme tenkou vrstvou remulády a obložíme vařenou šunkou.
- ⇨ Na obložený toast položíme plátek ananasu.
- ⇨ Okořeníme kořením kari.
- ⇨ Na ananas položíme plátek sýra.
- ⇨ Havajské toasty položíme na rošt ❼ a zapečeme v grilovací a pečicí troubě ve středové drážce na vrchní pečení a s horkým vzduchem ca 8 minut.

Pečení hluboce zmražené pizzy

Příprava:
- ⇨ Rošt ❼ zasuneme do středové drážky trouby.
- ⇨ Zmraženou pizzu položíme bez obalu na rošt ❼.
- ⇨ Pizzu pečeme na vrchní a spodní pečení při zapnutém horkém vzduchu ca 20 minut.
- ⇨ Řiďte se údaji na obalu.

Stříkané pečivo

Suroviny:
- 125 g másla
- 125 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 bílek
- 250 g mouky (typ 405)
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- nastrouhaná kůra z půlky citronu

Příprava:
- ⇨ Máslo ušleháme do pěny.
- ⇨ Přidáme cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
- ⇨ Smícháme mouku, prášek do pečiva a sůl a vařečkou vmícháme do těsta.
- ⇨ Těsto necháme asi 10 minut odpočinout.
- ⇨ Z těsta tvoříme požadované tvary, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovacích formiček nebo vytlačovacího pytlíku.
- ⇨ Stříkané pečivo pokládáme na pečicí plech ❽ vyložený pečicím papírem.
- ⇨ Stříkané pečivo pečeme v předehřáte troubě na 180 °C ca 10 – 15 minut do zlatožluta.

ⓘ *Těsto stačí na několik pečicích plechů* ❽.

Housky

Přísady:
- 300 g mouky (příp. celozrnné)
- 2 vrchovaté čajové lžičky prášku do pečiva
- 200 g lněného semínka
- 1 vejce
- 500 g tvarohu
- 1 čajová lžička soli
- podle chuti kmín, cibule, slanina ...

Příprava:
- ⇨ Všechno dobře prohněteme a formujeme malé housky.
- ⇨ Housky pokládáme na pečicí plech ❽ vyložený pečicím papírem.
- ⇨ Pečeme na ca 180 °C přibližně 30 minut.

ⓘ *Těsto stačí na několik pečicích plechů ❽.*

Pusinky

Suroviny:
- 1 bílek
- sůl
- 45 g cukru

Příprava:
- ⇨ Bílek z chladničky dáme do míchací misky bez tuku. Nesmí se přimíchat žloutek, jinak nebude sníh dostatečně tuhý.
- ⇨ Bílek na pomalou rychlost našleháváme, aby se ve sněhu netvořily příliš velké vzduchové bubliny.
- ⇨ Okořeníme špetkou soli.
- ⇨ Jakmile sníh začíná tuhnout, postupně přidáváme polovinu cukru.
- ⇨ Poté na nejvyšší rychlost došleháme do tuha.
- ⇨ Přidáme zbytek cukru. Tím dostane hmota na pusinky nezbytnou tuhost.
- ⇨ Hmotu dáme do vytlačovacího pytlíku s hvězdičkovou násadou a s malými rozestupy vy-tlačujeme na pečicí plech vyložený pečicím papírem růžičky, jazýčky nebo jiné tvary.
- ⇨ Grilovací a pečicí troubu předehřejeme na ca 100 °C s recirkulací horkého vzduchu.
- ⇨ Pusinky pečeme ve středové drážce na ca 100 °C s recirkulací horkého vzduchu ca 2 hodiny.

Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti. V každém případě Vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

Čištění

Tato grilovací a pečicí trouba má samočisticí vnitřní stěny. Zatímco je grilovací a pečicí trouba v provozu, nečistoty se automaticky odstraňují.

⚠ *Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!*

Před čištěním grilovací a pečicí trouby vždy vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Přístroj v žádném případě při čištění nemáčejte ve vodě. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

⚠ *Pozor!*

Nepoužívejte čisticí přípravky pro domácnost ani ostré či špičaté předměty, chcete-li odstranit nečistoty z přístroje. Tím byste mohli poškodit grilovací a pečicí troubu a její vnitřní stěny se speciálním povrchem.

- ⇨ Pokud by přesto došlo ke znečištění, můžete grilovací a pečicí troubu vyčistit měkkým hadříkem navlhčeným v mírném mýdlovém roztoku.
- ⇨ Pečicí plech ❽ a rošty ❼ čistěte v roztoku mycího prostředku. Odolné nečistoty nechte změknout ve vodě. Zbytky čisticího prostředku opláchněte čistou vodou.

⚠ *Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!*

Než začnete přístroj po čištění znovu používat, musí být zcela osušen. Proto po čištění nechte dvířka trouby otevřená.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	230 V~/50 Hz
Jmenovitý výkon:	1380 W
Objem vnitřního prostoru:	15 litrů

Odstranění chybných funkcí

Příznak	Možné příčiny a pomoc
Grilovací a pečicí trouba nehřeje.	Ⓐ Minutník ❹ je nastavený na OFF. Nastavte minutník ❹ na dobu větší než 0 minut (OFF). Ⓑ Domovní pojistka je vadná. Zkontrolujte domovní pojistky a případně je vyměňte. Ⓒ Zásuvka je vadná. Vyzkoušejte jinou zásuvku. Ⓓ Grilovací a pečicí trouba může být vadná. Nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovanými pracovníky. Ⓔ Funkční spínač ❷ je nastaven na OFF.
Vypnutí grilovací a pečicí trouby není možné.	Elektronická součástka je poškozena. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a poté nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovaným personálem.

Příznak	Možné příčiny a pomoc
Ventilátor horkého vzduchu nefunguje.	**A** Spínač recirkulace horkého vzduchu **5** je v poloze „0“. Nastavte kolébkový přepínač horkého vzduchu do polohy „1“. **B** Grilovací a pečicí trouba může být vadná. Nechte grilovací a pečicí troubu zkontrolovat kvalifikovanými pracovníky.
Sklo dvířek je prasklé nebo jsou v něm praskliny.	Nechte grilovací a pečicí troubu opravit kvalifikovanými pracovníky.

Není-li možné vadu přesto odstranit, obraťte se prosím na specializovanou prodejnu nebo výrobce.

Likvidace



Přístroj nepatří do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/ES.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení.
Dodržujte aktuálně platné předpisy.
V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu.
V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.
Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

(CZ) **Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass**
Malešické nám.1
108 00 Praha 10
Hotline: 800 400 235
Fax: 271 722 939
e-mail: support.cz@kompernass.com

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

OBSAH STRANA

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

AUTOMAT NA GRILOVANIE A PEČENIE KH 1139

Bezpečnostné pokyny

⚠ *Pozor! Pozor!*

- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí. Je to možné iba za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú s prístrojom hrať.
- Skriňu automatu na grilovanie a pečenie nesmiete otvárať ani opravovať. V takom prípade neručíme za bezpečnosť a strácate nárok na záruku. Pokazený automat na grilovanie a pečenie si nechajte opraviť len u predajcu alebo autorizovaného odborného personálu.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.
- Zabráňte vniknutiu tekutiny do skrine automatu na grilovanie a pečenie. Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať na voľnom priestranstve. Takisto nesmiete pokladať na prístroj predmety naplnené vodou ako napr. vázy. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom! V prípade, že by sa do skrine predsa len dostala tekutina, vytiahnite zástrčku prístroja zo zásuvky a nechajte prístroj opraviť.
- Počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie sa v jeho bezprostrednej blízkosti nesmú nachádzať ľahko horľavé materiály (napr. utierka na riady, chňapka atď.). V prístroji, na ňom alebo nad ním nikdy nesušte textilné výrobky alebo iné predmety. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa nikdy vykurovacích telies alebo okienka počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie alebo skôr než automat vychladne. Počas prevádzky automatu na grilovanie a pečenie sa nedotýkajte grilovacieho alebo opekacieho priestoru. Počkajte, kým prístroj vychladne. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popáleniny.

⚠ *Vzhľadom na to, že skriňa a okienko v sklenených dvierkach sa počas prevádzky môžu veľmi rozohriať, musíte používať chňapku na otváranie dverí. V opačnom prípade by ste si mohli spôsobiť popáleniny.*

- Nechajte automat na grilovanie a pečenie po použití vychladnúť, skôr než ho budete prenášať.
- Prístroja, sieťového kábla či zástrčky sa nikdy nedotýkate mokrými rukami. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Sieťový kábel vyťahujte zo zásuvky vždy pri zástrčke, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Sieťový kábel nelámte ani ho neohýnajte.
- Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- Nesmiete používať predlžovacie káble.
- V prípade, že automat na grilovanie a pečenie nebudete dlhšiu dobu používať, musíte ho vytiahnuť z elektrickej siete. Až keď vytiahnete zástrčku zo zásuvky, prestane byť automat pod prúdom.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte Žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

Vysvetlenia bezpečnostných pokynov
V návode na použitie nájdete nasledovné kategórie bezpečnostných pokynov:

⚠ *Pozor!*
Pokyny označené slovom NEBEZPEČENSTVO varujú pred možnými ujmami na zdraví.

⚠ *Pozor!*
Pokyny označené slovom POZOR varujú pred možnými materiálnymi škodami alebo pred poškodením životného prostredia .

ⓘ *Tieto pokyny obsahujú zvláštne údaje o hospodárnom používaní automatu na grilovanie a pečenie.*

Používanie v súlade s určením

Automat na grilovanie a pečenie slúži na rozpálenie, dusenie a grilovanie jedál. Je určený výlučne na tento účel a môže sa používať len za týmto účelom. Riaďte sa všetkými informáciami, uvedenými v tomto návode, hlavne bezpečnostnými pokynmi. Každý iný spôsob použitia je považovaný za nezodpovedajúci určeniu a môže viesť k materiálnym škodám či dokonca ujmám na zdraví. Spoločnosť Kompernaß nepreberá žiadne záväzky za škody, ktoré vzniknú použitím neprimeraným určeniu.

Obsah dodávky

Balenie obsahuje
- automat na grilovanie a pečenie KH 1139
- dva mriežkové rošty
- plech na pečenie
- držiak na mriežkový rošt/plech na pečenie
- návod na používanie

Inštalácia

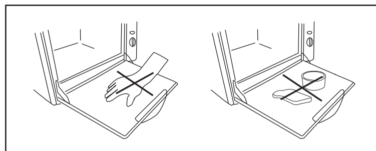
⇨ Prístroj postavte na pevnom, rovnom a žiaruvzdornom podklade. Postarajte sa o dostatočné vetranie okolo prístroja.

⚠ *Nebezpečenstvo požiaru!*
Vzdialenosť medzi zadnou stranou prístroja a stenou by mala byť minimálne 10 cm, smerom nahor minimálne 10 cm po každej strane 5 cm. Z tohto dôvodu nie je možné postaviť prístroj do skrine a podobne. V opačnom prípade nedochádza k dostatočnému vetraniu automatu na grilovanie a pečenie a prístroj by sa mohol poškodiť alebo spôsobiť požiar.

⚠ *Nebezpečenstvo požiaru!*
Automat na grilovanie a pečenie postavte bezpodmienečne na pevný, rovný a žiaruvzdorný podklad. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru a prístroj sa môže poškodiť. Navyše by pri mäkkom podklade mohli v podklade vzniknúť trvalé otlačky.

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*
Neukladajte prístroj do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na drez, k umývadlu alebo do vlhkých pivničných priestorov. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Neopierajte sa o sklenené dvierka. Ani na ne nepokladajte žiadne predmety. To by viedlo k poškodeniu pántov.



Popis

Automat na grilovanie a pečenie slúži na rozpálenie, dusenie a grilovanie jedál. Funkcia prúdenia horúceho vzduchu vytvára predpoklady na rovnomerné a rýchle rozloženie tepla v prístroji.

Ovládacie prvky

❶ Regulátor teploty
Plynulé nastavenie teploty od 100° C do 250° C

❷ Funkčný spínač
OFF (vypnutý),
Ohrievanie zhora,
Ohrievanie zdola,
Ohrievanie zhora a zdola

❸ Kontrólka (zapojenie v elektrickej sieti)
svieti počas prevádzky prístroja

❹ Časový spínač
Nastavenie požadovaného času pečenia / grilovania od 0 – 60 min.

❺ Spínač na horúci vzduch

❻ Sklenené dvierka s držiakom

❼ Mriežkový rošt

❽ Plech na pečenie

❾ Držiak na mriežkový rošt / plech na pečenie

Prvé uvedenie do prevádzky

⇨ vyberte elektrický automat na grilovanie a pečenie a všetky diely príslušenstva z prepravného balenia.

⚠ *Nebezpečenstvo pricviknutia!*

Pri otváraní alebo zatváraní dverí nevkladajte ruku do pántov na dverách. V opačnom prípade by ste si mohli ruku pricviknúť.

⇨ Pri prvom uvedení do prevádzky musíte prístroj aj všetky diely príslušenstva očistiť od prípadných zvyškov balenia. Očistite diely príslušenstva vo vlažnej mydlovej vode a následne ich vysušte.

⇨ Utrite skriňu prístroja navlhčenou utierkou a následne ju dôkladne osušte.

⇨ Keď je prístroj zvnútra i zvonka úplne suchý, zastrčte zástrčku do príslušnej zásuvky (230 V~/ 50 Hz) v stene.

⇨ Zapnite teraz prístroj bez vloženého príslušenstva a bez potravín určených na pečenie či grilovanie. Nechajte dvere prístroja celkom otvorené.

⇨ Regulátor teploty nastavete na ❶ 250° C. Funkčný spínač ❷ nastavte na ohrievanie zhora a zdola.

⇨ Nastavte časový spínač ❹ na 15 minút.

ⓘ *Prístroj sa dá zapnúť iba pomocou časového ❹ spínača. Pokiaľ je časový spínač ❹ nastavený, kontrólka svieti ❸.*

ⓘ *Vzhľadom na to, že vykurovacie články sú zľahka naolejované, môže sa pri prvom použití vytvoriť ľahký zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Otvorte okno a poriadne vyvetrajte.*

⇨ Keď sa prístroj automaticky vypne, nastavte funkčný spínač ❷ na OFF (Vypnúť).

⇨ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a čakajte, kým prístroj vychladne.

⇨ Očistite následne grilovací a opekací priestor navlhčenou handričkou a osušte ho.

Vypnutie a preprava

Vypnutie

➩ Nastavte funkčný spínač ❷ a časový spínač ❹ na OFF (Vypnúť). Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Preprava

➩ Ak chcete automat na grilovanie a pečenie prepravovať alebo prenášať, nechajte ho najskôr vychladnúť.

➩ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

➩ Namotajte sieťový kábel okolo namotávacích hákov na zadnej strane prístroja.

Ovládanie

Grilovanie a pečenie

➩ Vyberte mriežkový rošt ❼ a plech na pečenie ❽ z prístroja. Vysteľte ho v prípade potreby papierom na pečenie alebo potrite plech na pečenie ❽ maslom alebo olejom.

➩ Nechajte prístroj ca. 10 minút (v závislosti na teplote) zohriať na požadovanú teplotu:
- Zvoľte požadovanú teplotu pomocou regulátora teploty ❶.

V prípade grilovania musíte zvoliť vždy najvyššiu teplotu (250° C).

- Následne nastavte pomocou funkčného spínača ❷ ohrievanie zhora (napr. na pečenie), ohrievanie zdola (napr. na koláč) alebo ohrievanie zhora a zdola (napr. pizza). Keď chcete grilovať, nastavte funkčný spínač ❷ vždy na ohrievanie zhora.
- Nastavte pomocou časového spínača ❹ dobu predhrievania (ca. 10 minút).
- Zavrite sklenené dvierka ❻.

➩ Po vypršaní nastavenej doby položte grilované popr. opekané jedlo na mriežkový rošt ❼ popr. plech na pečenie ❽ a zasuňte ho do jednej z koľaníc. Dbajte pritom na dostatočný odstup potravín určených na grilovanie alebo pečenie od vnútorných stien a vykurovacích článkov.

ⓘ *Najrovnomernejšie opečenie dosiahnete vtedy, keď zasuniete plech na pečenie ❽ popr. mriežkový rošt ❼ do prostrednej koľajnice a nastavíte horúci vzduch.*

➩ Zavrite sklenené dvierka ❻, než spustíte grilovanie / pečenie.

ⓘ *Pokiaľ pripravujete zvlášť mastné jedlá, môže dôjsť k zvýšenej tvorbe dymu. V tomto prípade nezatvárajte sklenené dvierka úplne, ❻ ale nechajte ich trošku pootvorené: Ak dvere opatrne privriete, ostanú v tejto pozícii tesne pred zavretím.*

➩ Nastavte časovým spínačom ❹ čas grilovania príp. pečenia.

Maximálny čas grilovania príp. pečenia predstavuje 60 minút.

➩ Keď je doba opekania kratšia než 25 minút, nastavte časový spínač ❹ najskôr na 60 minút a potom späť na požadovanú dobu grilovania resp. pečenia.

Kontrólka ❸ ukazuje, že automat na grilovanie a pečenie je zapnutý. Časový spínač ❹ sa pohybuje proti smeru hodinových ručičiek na OFF (nula).

ⓘ *Keď je nastavená teplota automatu na grilovanie a pečenie dosiahnutá, vyhrievacie prvky sa dočasne vypnú, aby sa nastavená teplota udržala.*

➩ Prístroj sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Ak chcete prístroj predčasne vypnúť, otočte časový spínač ❹ späť na OFF. Nastavte funkčný spínač ❷ do pozície OFF a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Budete počuť zazvonenie a kontrólka ❸ zhasne.

ⓘ *Po tom, čo sa prístroj vypnul, môže časový spínač ❹ ešte chvíľu bežať.*

➩ Na vytiahnutie mriežkového roštu ❼ popr. plechu na pečenie ❽ používajte vždy dodaný držiak. ❾. Aby ste mriežkový rošt ❼ vytiahli, musíte malé háčky držiaku ❾ zaháknuť zhora do mriežky. Aby ste z prístroja vytiahli plech na pečenie ❽ musíte zaháknuť veľké háky držiaku ❾ do predného okraja plechu na pečenie ❽.



➩ Prepnite funkčný spínač po grilovaní alebo pečení ❷ na OFF (vypnúť). Vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte prístroj vychladnúť predtým, než ho vyčistíte alebo znova použijete.

Grilovanie a pečenie s horúcim vzduchom

Ak pečiete alebo grilujete s horúcim vzduchom, priestory na grilovanie a pečenie spravidla predhrievať nemusíte. Výsledok dusenia a zhnednutie je pri použití horúceho vzduchu rovnomernejšie a môžete použiť súčasne plech na pečenie i dva mriežkové rošty.

Dbajte na pokyny pri príprave v receptoch pri používaní horúceho vzduchu.

➩ Stlačte spínač ❺ pre horúci vzduch, až zaklapne v pozícii „1“.

Ventilátor v priestore na grilovanie a pečenie pracuje. Zvyšné ovládanie je určené na grilovanie a pečenie bez horúceho vzduchu.

Tipy na prípravu a recepty

V tejto kapitole prinášame niekoľko príkladov na prípravu jedál. Tieto príklady sú len odporúčania. Dĺžka prípravy sa môže líšiť.

ⓘ *Dbajte na pokyny na prípravu, ktoré sú uvedené na obale potravín.*

Muffiny

Ingrediencie pre štyri osoby:

- 1 šálka múky
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- 1 vajce
- 1 polievková lyžica roztopeného masla
- 1 šálka mlieka
- 3 polievkové lyžičky cukru
- soľ
- podľa chuti môžete pridať orechy, nakrájané banány alebo čokoládové vločky.

Príprava:

⇨ V mise rozmiešajte pomaly a postupne múku, prášok do pečiva, vajce, mlieko, soľ a cukor.
⇨ maslo roztopte v hrnci a primiešajte do cesta.
⇨ Podľa chuti primiešajte orechy, čokoládové vločky alebo nakrájané banány.
⇨ Hotové cesto dajte do typických muffinových formičiek a pečte pri teplote 200° C ohrievaním zhora horúcim vzduchom zhruba 15 minút.

Havajské toasty

Ingrediencie na 4 toasty:

- 4 plátky toastového chleba
- 1 – 2 polievkové lyžice bylinkovej majonézy
- 120 g varenej šunky
- 1/2 ananásovej konzervy
- 4 kusy plátkového syra
- curry

Príprava:

⇨ Predpečte plátky toastového chleba.
⇨ Potrite tenkou vrstvou bylinkovej majonézy a obložte varenou šunkou.
⇨ Potom na toast položte plátok ananásu.
⇨ Okoreňte kari.
⇨ Potom na každý toast s ananásom položte plátok syra.
⇨ Havajské toasty položte na mriežkový rošt ❼ a opečte v automate na grilovanie a pečenie na prostrednej koľajnici pri ohrievaní zhora horúcim vzduchom ca. 8 minút.

Pečenie zamrazenej pizzy

Príprava:

⇨ Zasuňte mriežkový rošt ❼ do prostrednej koľajnice automatu na grilovanie a pečenie.
⇨ Položte rozbalenú zmrazenú pizzu na mriežkový rošt ❼.
⇨ Pizzu pečte pri ohrievaní zhora i zdola a zapnutom horúcom vzduchu ca. 20 minút.
⇨ Dbajte prosím na údaje uvedené na balení.

Striekané pečivo

Ingrediencie:

- 125 g masla
- 125 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru
- trocha soli
- 1 vajce
- 1 bielok
- 250 g múky (typ 405)
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- ostrúhaná kôra polovičky citrónu

Príprava:

⇨ Rozšľahať maslo.
⇨ Pridať cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru a vajíčka.
⇨ Primiešať múku, prášok do pečiva a soľ a rozmiešať varečkou.
⇨ Cesto nechať 10 minút stáť.
⇨ Cesto sformovať do požadovanej formy, napr. pomocou mlynčeku na mäso, formy na vypichovanie cesta alebo sáčku na zdobenie.
⇨ Striekané pečivo položiť na plech na pečenie vystlaný ❽ papierom na pečenie.
⇨ Striekané pečivo upiecť v predhriatej peci dozlata pri teplote 180° C ca. 10 – 15 minút.

ⓘ *Množstvo cesta stačí na viac plechov* ❽.

Žemľa

Ingrediencie:

- 300 g múky (alebo celozrnnej múky)
- dobré 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- 200 g ľanových semienok
- 1 vajce
- 500 g tvarohu
- 1 čajová lyžička soli
- podľa chuti rasca, cibuľa, slanina ...

Príprava:

⇨ Všetko dobre premiešať a vytvarovať malé žemle.
⇨ Žemle položiť na plech na pečenie vystlaný papierom ❽ na pečenie.
⇨ Piecť pri teplote ca. 180° C približne 30 minút.

ⓘ *Množstvo cesta stačí na viac plechov ❽.*

Pusinky

Ingrediencie:

- 1 bielok
- soľ
- 45 g cukru

Príprava:

⇨ Vychladený bielok dať do misky bez tuku. Nesmie tam byť žiadny žĺtok, inak nebude sneh dostatočne tuhý.
⇨ Bielok šľahať na pomalom stupni, aby sa v snehu nevytvorili príliš veľké bubliny.
⇨ Pridať trochu soli.
⇨ Keď sneh začne tuhnúť, postupne pridávať polovičku cukru.
⇨ Potom na najvyššom stupni vyšľahať do tuha.
⇨ Pridať zvyšok cukru. Tým získa pusinková hmota potrebnú pevnosť.
⇨ Striekací sáčok s veľkým hrdlom naplniť hmotou a túto v malých odstupoch nastriekať na plech vystlaný papierom na pečenie v rôznych tvaroch.
⇨ Automat na grilovanie a pečenie predohriať horúcim vzduchom na teplotu ca. 100° C .
⇨ Pusinky piecť horúcim vzduchom na prostrednej koľajnici pri teplote ca. 100° C ca. 2 hodiny.

Recepty bez záruky. Všetky údaje o ingredienciach a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, už odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

Čistenie

Váš nový automat na grilovanie a pečenie má samočistiace vnútorné steny. V čase, keď je automat na grilovanie a pečenie v prevádzke, odstraňujú sa nečistoty automaticky .

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*

Vytiahnite vždy sieťovú zástrčku zo zásuvky, skôr než automat na grilovanie a pečenie začnete čistiť. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri čistení prístroj v žiadnom prípade neponárajte do vody. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

⚠ *Pozor!*

Na odstránenie nečistôt nepoužívajte prostriedky na čistenie do domácnosti ani ostré predmety. Takto by ste mohli poškodiť automat na grilovanie a pečenie a jeho špeciálnu vrstvu, ktorou sú pokryté vnútorné steny.

⇨ Ak by napriek tomu prišlo k výskytu nečistôt, môžete automat na grilovanie a pečenie očistiť jemnou handričkou, namočenou do mydlovej vody.
⇨ Plech na pečenie ❽ a mriežkové rošty vyčistite ❼ v prostriedku na umývanie riadu. Nepoddajné nečistoty nechajte odmočiť. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu opláchnite čistou vodou.

⚠ *Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!*

Skôr než prístroj po očistení opäť použijete, musí byť úplne suchý. Nechajte preto po čistení dvere prístroja otvorené.

Technické údaje

Sieťové napätie:	230 V~/50 Hz
Menovitý výkon:	1380 W
Objem vnútorného priestoru:	15 litrov

Odstránenie porúch

Príznaky	Možné príčiny a pomoc
Automat na grilovanie a pečenie sa nezahrieva.	Ⓐ Časový spínač ❹ je nastavený na OFF. Nastavte časový spínač ❹ na čas väčší než 0 minút (OFF) . Ⓑ Domáce poistky sú vadné. Skontrolujte funkčnosť poistiek a prípadne ich opravte. Ⓒ Sieťová zásuvka je vadná. Vyskúšajte inú sieťovú zásuvku. Ⓓ Automat na grilovanie a pečenie je pravdepodobne vadný. Nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom. Ⓔ Funkčný spínač ❷ sa nachádza v pozícii OFF.
Vypnutie automatu na grilovanie a pečenie nie je možné.	Elektronická súčiastka je vadná. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom.

Príznaky	Možné príčiny a pomoc
Ventilátor horúceho vzduchu nefunguje.	❶ Spínač horúceho vzduchu ❺ sa nachádza v pozícii „0". Prepnite spínač na horúci vzduch do pozície „1". ❷ Automat na grilovanie a pečenie je pravdepodobne vadný. Nechajte automat na grilovanie a pečenie skontrolovať odborným personálom.
Sklenené dvierka sú rozbité alebo poškrábané.	Nechajte automat na grilovanie a pečenie opraviť odborným personálom.

V prípade, že by sa jedna z chybných funkcií napriek tomu nedala odstrániť, obráťte sa prosím na predajcu alebo na výrobcu.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Prístroj nechajte zlikvidovať v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dbajte pritom na aktuálne platné predpisy.
V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka & Servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako doklad o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte so servisom telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie výrobku. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenie krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.
Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

SK **ELBYT**
Masarykova 16/B
080 01 Prešov
Slovensko
Tel. +421 (0) 51 7721414
Fax. +421 (0) 51 7721414
e-mail: support.sk@kompernass.com

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

SADRŽAJ STRANA

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

AUTOMAT ZA GRILANJE I PEČENJE KH 1139

Sigurnosne napomene

⚠ *Pažnja! Opasnost!*

- Uređaj nikada ne ostavite nenadziranog, dok je u pogonu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Kućište automata za grilanjei pečenje ne smijete otvarati ili popravljati. U tom slučaju sigurnost nije garantirana i jamstvo prestaje važiti. Defektan automat za grilanjei pečenje smije biti popravljen isključivo od strane trgovca ili autoriziranog stručnog osoblja.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Ne dopustite da tekućine dospiju u kućište automata za grilanjei pečenje. Uređaj ne smijete izložiti vlagi i ne smijete ga koristiti na otvorenom prostoru. Povrh toga na uređaju ne smijete odložiti predmete napunjene vodom, kao na primjer vaze. Postoji opasnost od požara i opasnost od strujnog udara! Ukoliko ipak dospije tekućina u kućište uređaja, neizostavno izvucite mrežni utikač uređaja iz utičnice i uređaj dajte na popravak.
- Za vrijeme rada uređaja se ne smiju nalaziti lako zapaljivi materijali u neposrednoj blizini automata za grilanjei pečenje (npr. krpe za suđe itd.).
  Nikada ne sušite odjeću ili druge predmete na uređaju, u uređaju ili iznad njega.
  Postoji opasnost od izbijanja požara.
- Nikada ne dotaknite grijače šipke ili vidni prozor za vrijeme rada uređaja, ili dok se automat za grilanjei pečenje još nije ohladio. Za vrijeme rada uređaja ne zahvatite rukom u prostor za grilanjei pečenje. Pričekajte da se uređaj ohladi. U protivnom možete pretrpjeti opekline.

 *Pošto se kućište i vidni prozor u staklenim vratima za vrijeme rada uređaja jako zagrijavaju, morate koristiti zaštitne kuhinjske rukavice ili sl. za otvaranje zaklopca pećnice. U protivnom se možete opeći.*

- Automat za grilanjei pečenje nakon rada pustite da se ohladi, prije nego što ga transportirate.
- Uređaj, te kabel i utikač za napajanje nikada ne dirajte mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Mrežni kabel uvijek izvucite povlačenjem za utikač, a nikada povlačenjem samoga kabela.
- Ne savijajte i ne gnječite mrežni kabel.
- Mrežni kabel postavite tako, da nitko ne može stati na njega ili se preko njega protepsti.
- Ne smijete koristiti produžni kabel.
- Kada Vaš automat za grilanjei pečenje duže vrijeme ne koristite, morate ga odvojiti od strujne mreže. Samo kada izvučete utikač iz utičnice, uređaj je potpuno oslobođen električne energije.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.

Objašnjenje sigurnosnih napomena

U uputama za rukovanje ćete pronaći slijedeće kategorije sigurnosnih napomena:

⚠ *Opasnost!*

Napomene sa riječi OPASNOST upozoravaju na moguće ozljeđivanje osoba.

⚠ *Pažnja!*

Napomene sa riječi PAŽNJA upozoravaju na moguću materijalnu štetu ili na zagađivanje okoliša.

ⓘ *Ove napomene sadrže posebne podatke o ekonomskoj uporabi automata za grilanjei pečenje.*

Uporaba u skladu sa namjenom

Automat za grilanjei pečenje služi za zagrijavanje, kuhanje i grilanjenamirnica. Isključivo je namijenjen u navedenu svrhu, te samo za istu smije biti korišten. U to spada i uvažavanje svih informacija sadržanih u ovim uputama, posebno svih sigurnosnih napomena. Svaki drugi način uporabe smatra se protivnim namjeni uređaja, i može proizrokovati materijalnu štetu, pa čak i štetu po zdravlje osoba. Kompernaß ne preuzima odgovornost za štetu nastalu uslijed nenamjenske uporabe uređaja.

Obim isporuke

Pakiranje sadrži

- Automat za grilanjei pečenje KH 1139
- dvije rešetke
- jedan lim za pečenje
- jedan rukohvat za rešetku/lim za pečenje
- Upute za uporabu

Postavljanje

⇨ Uređaj postavite na čvrstoj i ravnoj podlozi otpornoj na visoke temperature. Pobrinite se za dostatno prozračivanje oko uređaja.

⚠ *Opasnost od požara!*

Rastojanje između stražnje strane uređaja i zida mora iznositi najmanje 10 cm, prema gore najmanje 10 cm, a prema stranama najmanje po 5 cm. Iz tog razloga uređaj ne smije biti postavljen primjerice u ormarima i sl. U protivnom nije moguće dovoljno prozračivanje automata za grilanjei pečenje i može doći do izbijanja požara ili do oštećenja uređaja.

⚠ *Opasnost od požara!*

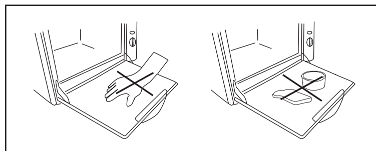
Automat za grilanjei pečenje obavezno morate postaviti na čvrstoj i ravnoj podlozi otpornoj na visoke temperature. U protivnom postoji opasnost od požara i od oštećenja uređaja. Povrh toga mogu kod mekane podloge nastati trajni otisci u podlozi.

⚠ *Opasnost od strujnog udara!*

Uređaj ne postavljajte u neposrednoj blizini vode, na primjer kraj sudopera, umivaonika ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara.



Ne naslanjajte se na staklena vrata. Ne odlažite nikakve predmete na staklena vrata. To dovodi do oštećenja na šarnirima.



Opis

Automat za grilanjei pečenje služi za zagrijavanje, kuhanje i grilanjenamirnica. Funkcija cirkulacije zraka osigurava ravnomjernu i brzu raspodjelu topline u uređaju.

Elementi za rukovanje

❶ Regulator temperature
Kontinuirano podešavanje
temperature od 100° C do 250° C

❷ Funkcijski prekidač za
OFF (Isklj),
Zagrijavanje sa gornje strane,
Donji grijač,
Zagrijavanje sa donje i gornje strane

❸ Kontrolna lampica (Power)
Svijetli za vrijeme rada

❹ Rasklopni sat
Podešavanje željenog vremena pečenja/
griljanja od 0 – 60 min.

❺ Prekidač za cirkulaciju toplog zraka

❻ Staklena vrata sa rukohvatom

❼ Rešetka

❽ Lim za pečenje

❾ Rukohvat za rešetku/lim za pečenje

Prvo puštanje u pogon

⇨ Izvadite automat za pečenje i grilanjei sve dijelove opreme iz transportnog pakiranja.

⚠ *Opasnost od nagnječenja!*

Prilikom otvaranja ili zatvaranja vrata ne hvatajte rukom u vratne šarnire. U protivnom biste mogli nagnječiti ruku.

⇨ Prije prvog puštanja u rad uređaj i sve dijelove opreme morate očistiti od eventualno prisutnih ostataka ambalaže. Dijelove opreme očistite sa mlakom i blagom sapunicom, te ih nakon toga temeljito osušite.

⇨ Kućište uređaja prebrišite sa blago navlaženom krpom, te ga nakon toga temeljito osušite.

⇨ Kada je uređaj izvana i iznutra potpuno osušen, utaknite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu (230V, ~ 50 Hz) u zidu.

⇨ Uređaj sada uključite bez umetnute opreme i bez namirnica za grilanjeili pečenje.
Vrata uređaja ostavite potpuno otvorena.

⇨ Odaberite pomoću regulatora temperaturu od ❶ 250 °C. Postavite funkcijski prekidač ❷ na gornji i donji izvor toplote.

⇨ Postavite rasklopni sat ❹ na 15 minuta.

ⓘ *Uređaj se može uključiti samo sa vremenskom sklopkom ❹ . Kada se uključi vremenska sklopka ❹, pali se kontrolna lampica ❸.*

ⓘ *Pošto su grijači elementi blago namašteni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do pojave mirisa. To je bezopasna pojava, koja nakon kratkog vremena nestaje. Otvorite prozor i pobrinite se za dostatnu ventilaciju.*

⇨ Nakon što se uređaj automatski isključio, postavite funkcijski prekidač ❷ na položaj OFF (Isklj).

⇨ Izvucite mrežni utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

⇨ Prostor za grilanjei pečenje nakon toga očistite pomoću blago navlažene krpe i temeljito ga osušite.

Isključivanje i transportiranje

Isključivanje

⇨ Postavite funkcijski prekidač ❷ i rasklopni sat ❹ na položaj OFF (Isklj). Mrežni utikač izvucite iz utičnice.

Transport

⇨ Kada automat za grilanjei pečenje želite transportirati, prvo ga pustite da se ohladi.
⇨ Izvucite mrežni kabel iz mrežne utičnice.
⇨ Mrežni kabel omotajte oko odgovarajućih kuka na stražnjoj strani uređaja.

Rukovanje

grilanjei pečenje

⇨ Izvadite rešetku ❼ i lim za pečenje ❽ iz uređaja. Na njih po potrebi postavite papir za pečenje, ili premažite lim za pečenje ❽ sa maslacem ili uljem.
⇨ Uređaj pustite oko 10 minuta (ovisno o podešavanju temperature) da se zagrije na željenu temperaturu:
- Odaberite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature ❶.
- U modusu za grilanjeuvijek morate odabrati najviši temperaturni stupanj (250 °C).
- Nakon toga odaberite pomoću funkcijskog prekidača ❷ između gornjeg izvora topline (npr. za zapeći namirnice), donjeg izvora topline (npr. za kolače) ili gornjeg i donjeg izvora topline (npr. za pizzu). Ako želite griljati, funkcijski prekidač ❷ uvijek okrenite na položaj za gornji izvor topline.
- Sa vremenskom sklopkom ❹ podesite vrijeme zagrijavanja (cca. 10 minuta).
- Zatvorite staklena vrata ❻.

⇨ Ako je vrijeme isteklo, jelo koje želite griljati tj. peći stavite na rešetku grilja ❼ tj. na pladanj za peći ❽ i gurnite ga na jednu od šipki. Pritom obratite pažnju na dovoljno rastojanje namirnica za roštiljanje, odnosno pečenje prema unutrašnjim stjenkama i grijačim elementima uređaja.

ⓘ *Ravnomjerne rezultate pećenja ćete postići tako, da pladanj za grilanje ❽ tj. rešetku za grilanje ❼ gurnete na srednju šipku i da podesite ventilacijski zrak.*

⇨ Zatvorite staklena vrata ❻, prije nego početne postupak griljanja tj. pečenja.

ⓘ *Ako pripremate posebno masne namirnice, može doći do povećanog stvaranja dima. U tom slučaju staklena vrata ❻ nemojte skroz zatvoriti, već ih ostavite malo otvorena: Ako vrata oprezno zaklopite, ona će neposredno prije potpunog zatvaranja ostati stajati u tom položaju.*

⇨ Pomoću rasklopnog sata ❹ podesite željeno vrijeme za griljanje, odnosno pečenje.

Maksimalno vrijeme za griljanje, odnosno pečenje iznosi 60 minuta.

⇨ Kada vrijeme pripremanja Vaših namirnica za griljanje, odnosno pečenje iznosi manje od 25 minuta, podesite rasklopni sat ❹ prvo na 60 minuta, a zatim ga vratite na željeno trajanje griljanja odnosno pečenja.

Kontrolna lampica ❸ prikazuje, da je Vaš automat za grilanjei pečenje uključen. Prekidač za rasklopnom satu ❹ sada će se u smjeru protivnom kazaljci na satu kretati prema poziciji OFF (nula) zu.

ⓘ Kada automat za grilanjei pečenje postigne temperaturu, koju ste podesili, grijači elementi se povremeno samostalno isključuju, kako bi vrijednost podešene temperature bila održana.

⇨ Uređaj se nakon isteka podešenog vremena automatski isključuje. Ako uređaj želite isključiti prije isteka toga vremenskog roka, okrenite vremensku sklopku ❹ natrag u položaj OFF. Postavite funkcijski prekidač ❷ u poziciju OFF i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Oglasiti će se zvuk zvona, a kontrolna lampica ❸ će se ugasiti.

ⓘ *Nakon što se uređaj isključio, rasklopni sat ❹ se može još neko vrijeme kretati.*

⇨ Za izvlačenje rešetke ❼ odnosno lima za pečenje ❽ uvijek koristite priloženi rukohvat ❾. Da biste rešetku ❼ izvadili, morate sa malim kukicama rukohvata ❾ sa gornje strane zahvatiti rešetku. Da biste lim za pečenje ❽ izvadili iz uređaja, velike kukice rukohvata ❾ moraju zahvatiti rub lima za pečenje❽.



⇨ Postavite nakon griljanja ili pečenja funkcijski prekidač ❷ u položaj OFF (Isklj). Mrežni utikač izvucite iz utičnice. Ostavite uređaj da se ohladi, prije nego što ga čistite ili ponovo koristite.

Grilanjei pečenje sa cirkulacijom toplog zraka

Ukoliko vršite pečenje ili grilanjesa cirkulacijom toplog zraka, po pravilu ne morate vršiti predgrijavanje prostora za grilanjei pečenje. Rezultat kuhanja i postizanja rumenila namirnice je u slučaju korištenja cirkulacije toplog zraka ravnomjerniji, a osim toga automat za grilanjei pečenje možete istovremeno opremiti sa jednim limom i dvije rešetke.

Obratite pažnju na recepte za pripremanje namirnica uz uporabu cirkulacije toplog zraka.

⇨ Pritisnite prekidač ❺ za cirkulaciju toplog zraka, tako da ulegne u poziciji 1.

Ventilator u prostoru za grilanjei pečenje je aktivan. Ostalo rukovanje odgovara griljanju i pečenju bez cirkulacije toplog zraka.

Savjeti za pripremanje i recepti

U ovom poglavlju dajemo nekoliko primjera pripremanja namirnica. Ovi primjeri predstavljaju preporuke. Vrijeme pripremanja može biti različito.

ⓘ Obratite pažnju na napomene za pripremanje otisnute na pakiranju namirnica.

Muffins (mliječno pecivo)

Sastojci za četiri osobe:

- 1 šalica brašna
- 1 mala žlica praška za pecivo
- 1 jaje
- 1 velika žlica topljenog maslaca
- 1 šalica mlijeka
- 3 velike žlice šećera
- sol
- za različite varijante možete dodati orahe, usitnjene banane ili čokoladne pahuljice.

Pripremanje:
- ⇨ U jednoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, jaje, mlijeko, sol i šećer, polako jedan sastojak za drugim.
- ⇨ Maslac rastopite u šerpi i pomiješajte sa tijestom.
- ⇨ Po želji pomiješajte sa orasima/lješnacima, čokoladnim pahuljicama ili zgnječenim bananama.
- ⇨ Gotovo tijesto umetnite u tipične forme za kolačiće, te pecite na temperaturi od 200°C, uz donji izvor topline i cirkulaciju toplog zraka u trajanju od približno 15 minuta.

Hawaii-tost

Sastojci za 4 tosta:
- 4 ploške tosta
- 1 – 2 velike žlice remulade
- 120 g kuhane šunke
- 1/2 limenke ananasa
- 4 ploške sira za prepeći
- Keri

Pripremanje:
- ⇨ Ploške tosta unaprijed ispecite.
- ⇨ Nakon toga tanko premazati remuladom i preko staviti kuhanu šunku.
- ⇨ Na svaki tost postavite po jednu plošku ananasa.
- ⇨ Začinite sa karijem.
- ⇨ Nakon toga po jednu plošku sira stavite na ploške ananasa.
- ⇨ Hawaii-toste postavite na rešetku ❼ i u automatu za grilanjei pečenje na srednjoj šini prepecite ca. 8 minuta uz gornji izvor grijanja i cirkulaciju toplog zraka.

Pečenje zamrznute pizze

Pripremanje:
- ⇨ Gurnite rešetku ❼ na srednju šinu prostora za grilanjei pečenje
- ⇨ Duboko zamrznutu pizzu bez pakiranja polegnite na rešetku ❼.
- ⇨ Pecite pizzu uz gornje i donje zagrijavanje i uz cirkulaciju toplog zraka ca. 20 minuta.
- ⇨ Molimo obratite pažnju na navode otisnute na pakiranju

Brizgano pecivo

Sastojci:
- 125 g maslaca
- 125 g šećera
- 1 paketić vanilin-šećera
- malo soli
- 1 jaje
- 1 bjelanjak
- 250g brašna (tip 405)
- 1 mala žlica praška za pecivo
- naribana kora od pola limuna

Pripremanje:
- ⇨ Maslac miješati dok ne nastane pjena.
- ⇨ Dodati šećer, vanilin-šećer, koru od limuna i jaja.
- ⇨ Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješati i pomoću žlice za miješanje dodati u tijesto.
- ⇨ Tijesto pustiti da miruje ca. 10 minuta.
- ⇨ Tijesto oblikujte po želji, npr. uz pomoć stroja za meso, formi ili vrećice za brizganje.
- ⇨ Brizgano pecivo postavite na lim za pečenje ❽ obložen papirom za pečenje.
- ⇨ Brizgano pecivo u predgrijanoj pećnici pecite na temperaturi od 180°C ca.1015 minuta, dok ne poprimi zlatnožutu boju.

ⓘ *Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova ❽.*

Žemičke

Sastojci:
- 300 grama brašna (ili brašna od punog zrna)
- 2 male žlice praška za pecivo
- 200 grama lanenog sjemena
- 1 jaje
- 500 grama mekanog svježeg sira
- 1 mala žlica soli
- po želji kim, luk, slanina....

Pripremanje:
- ➩ Sve dobro promiješajte i iz dobivenog tijesta oblikujte male žemičke.
- ➩ Žemičke postavite na lim za pečenje ❽ obložen papirom za pečenje.
- ➩ Na temperaturi od ca. 180 °C pecite po prilici 30 minuta.

ⓘ *Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova ❽.*

Puslice (Baiser)

Sastojci:
- 1 bjelanjak
- sol
- 45 g šećera

Pripremanje:
- ➩ Hlađeni bjelanjak umetnite u zdjelu za miješanje, koja nije zamaštena. Ne smije biti umiješan žutanjak, jer u protivnom masa neće očvrsnuti.
- ➩ Bjelanjak tucite na maloj brzini, kako se ne bi stvorili preveliki mjehurići u snijegu od bjelanjka.
- ➩ Dodajte sasvim malo soli.
- ➩ Polovicu šećera postupno dodajte, kada masa počne očvršćavati.
- ➩ Zatim na največoj brzini tucite, dok masa sasvim ne očvrsne.
- ➩ Dodajte ostatak šećera. Na taj način će masa za puslice dobiti potrebnu čvrstoću.
- ➩ Masu za puslice umetnite u vrećicu za brizganje sa velikim ispustom u obliku zvijezde. Iz malog rastojanja brizgajte rozete ili druge oblike puslica na lim za pečenje, koji je prethodno obložen papirom za pečenje.
- ➩ Automat za grilanjei pečenje predgrijte na ca. 100° uz cirkulaciju toplog zraka.
- ➩ Puslice pecite na srednjoj šini i na temperaturi od ca. 100° uz cirkulaciju toplog zraka u trajanju od ca. 2 sata.

Recepti bez jamstva. Svi podaci glede sastojaka i pripremanja su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima. U svakom slučaju vam želmo uspjeha i dobar tek.

Čišćenje

Vaš novi automat za grilanjei pečenje raspolaže sa samopročišćavajućim stjenkama. Dok je automat za grilanjei pečenje u pogonu, onečišćenja se automatski uklanjaju.

⚠ *Opasnost od električnog udara!*

Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, prije nego što vršite čišćenje automata za grilanje i pečenje. Postoji opasnost od strujnog udara!



Opasnost od električnog udara!

Uređaj prilikom čišćenja niukom slučaju ne smijete uroniti u vodu. Postoji opasnost od strujnog udara!

⚠ *Pažnja!*

Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu ili oštre, odnosno šiljate predmete, da biste otklonili nečistoće. Na taj način može doći do oštećenja automata za grilanjei pečenje i njegovih posebno obloženih unutrašnjih stijenki.

- ➩ Ukoliko se ipak pojave onečišćenja, možete automat za grilanjei pečenje očistiti pomoću meke krpe, natopljene sa blagom sapunicom.
- ➩ Pladaj za pečenje ❽ i rešetke grilja ❼ očistite sa vodom i deterdžentom. Tvrdokorna onečišćenja pustite da se namoće. Isperite ostatke deterdženta sa bistrom vodom.

⚠ *Opasnost od električnog udara!*

Prije nego što uređaj ponovo počnete koristiti nakon čišćenja, on mora biti potpuno osušen. Stoga nakon čišćenja vrata uređaja ostavite otvorena.

Tehnički podaci

Mrežni napon:	230 V~/50 Hz
Nominalna snaga:	1380 W
Zapremina unutrašnjosti:	15 litara

Otklanjanje funkcijskih smetnji

Simptom	Mogući uzroci i pomoć
Automat za grilanjei pečenje se ne zagrijava.	A Vremenska sklopka ❹ stoji na OFF. Podesite vremensku sklopku ❹ na vremensku vrijednost veću od 0 minuta (OFF). B Jedan osigurač u domaćinstvu je defektan. Prekontrolirajte osigurače u domaćinstvu i po potrebi ih obnovite. C Mrežna utičnica je defektna. Isprobajte drugu utičnicu. D Automat za grilanje i pečenje je vjerojatno defektan. Dajte automat za grilanjei pečenje pregledati od strane stručnog osoblja. E Funkcijski prekidač ❷ se nalazi u položaju OFF (Isklj).
Isključivanje automata za grilanjei pečenje nije moguće	Elektronski ugradbeni element je defektan. Izvucite mrežni utikač iz utičnice i dajte automat za grilanjei pečenje prekontrolirati od strane stručnjaka.

Simptom	Mogući uzroci i pomoć
Uređaj za cirkulaciju zraka ne funkcionira.	**A** Sklopka za optočni zrak **5** stoji na poziciji „0". Postavite preklopnu sklopku za ventilaciju na poziciju „1". **B** Automat za grilanjei pečenje je možda defektan. Dajte automat za grilanjei pečenje pregledati od strane stručnog osoblja.
Staklena vrata su razbijena ili napuknuta.	Dajte automat za grilanje i pečenje popraviti od strane stručnog osoblja.

Ukoliko funkcionalna greška ipak ne može biti otklonjena, molimo da se obratite Vašem trgovcu ili proizvođaču.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.
Obratite pažnju na aktualno važeće propise.
U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.
Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namjenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.
U slučaju zlouporabe ili nenamjenske uporabe, primjene sile i u slučaju zahvata, koji nisu izvršeni od strane naše autorizirane servisne ispostave, jamstvo prestaje važiti. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

HR **Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.**
Koprivnička 27 a
10000 Zagreb
Tel.: 01/3692-008
email: support.hr@kompernass.com

Proizvođač:
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

GRILL- UND BACK-AUTOMAT KH 1139

Sicherheitshinweise

⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

⚠ *Da Gehäuse und das Sichtfenster in der Glastür während der Benutzung sehr heiß werden, müssen Sie einen Topflappen o. ä. zum Öffnen der Ofenklappe benutzen. Sie können sich andernfalls verbrennen.*

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten KH 1139
- zwei Gitterroste
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

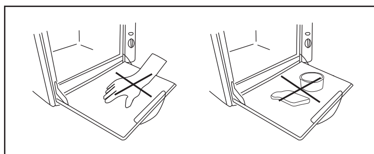
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

❶ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 250° C

❷ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze

❸ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs

❹ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.

❺ Kippschalter für Umluft

❻ Glastür mit Griff

❼ Gitterrost

❽ Backblech

❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.

⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.

⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (230 V~/50 Hz) in der Wand.

⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.

⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❶ 250° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf Ober- und Unterhitze.

⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❹ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❹ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❸.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf OFF (Aus).

⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ und die Zeitschaltuhr ❹ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.
⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.
⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.
⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❶. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (250° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❷ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❷ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❹ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❹ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❸ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❹ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❹ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❷ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❸ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❹ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.



⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❷ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger und Sie können den Grill- und Backautomaten auch mit einem Blech und zwei Gitterrosten gleichzeitig bestücken.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❺ für die Umluft, bis er in Position „1“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:
- ➩ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- ➩ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- ➩ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- ➩ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:
- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:
- ➩ Die Toastscheiben vortoasten.
- ➩ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ➩ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen.
- ➩ Mit Curry würzen.
- ➩ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ➩ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:
- ➩ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
- ➩ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.
- ➩ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
- ➩ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:
- ➩ Die Butter schaumig schlagen.
- ➩ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- ➩ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- ➩ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- ➩ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- ➩ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
- ➩ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Brötchen

Zutaten:
- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:
- ⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen draus formen.
- ⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
- ⇨ Bei ca. 180° C ungefähr 30 Minuten backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Baiser

Zutaten:
- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:
- ⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- ⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- ⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- ⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- ⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- ⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- ⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.
- ⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- ⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Reinigen

Ihr neuer elektrischer Grill- und Backautomat verfügt über selbst reinigende Innenwände. Während der Grill- und Backautomat in Betrieb ist, werden Verschmutzungen automatisch entfernt.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

- ⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen.
- ⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und die Gitterroste ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V~/50 Hz
Nennleistung:	1380 W
Innenraumvolumen:	15 Liter

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❹ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❹ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein. Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. Ⓔ Der Funktionsschalter ❷ befindet sich auf der Position OFF.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	**A** Der Schalter für die Umluft **5** steht in der Position „0“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „1“. **B** Der Grill- und Backautomaten ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
D-47623 Kevelaer
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz
ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunk)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com